Eraclea, il malto ideale per la preparazione di tutti i tipi di birra

malto-5fb0283b

Il **malto Eraclea**, lavorato dal 2014 nella malteria **Weyermann** a Bamberg, in Germania, è un particolare tipo di malto derivante dalla lavorazione dell'orzo coltivato in una zona del Nord-Est d'Italia, quella dell'area di Eraclea, in provincia di **Venezia**. Grazie al clima di questa zona, che beneficia della vicinanza al mare, il malto Eraclea si differenzia da quelli normalmente in commercio, che derivano principalmente da piante coltivate in Germania, Inghilterra o Repubblica Ceca.

Per il suo colore chiaro e alle ottime caratteristiche organolettiche è consigliato come **malto base per la preparazione di tutti i tipi di birra**. Nonostante ciò il suo impiego è ideale anche nella produzione di birre tipo bock, birre scure di tipo tedesco e birre belghe ad alto contenuto di alcool ed è in grado di fornire un forte carattere di cereale alla birra.

Utilizzato in combinazione con il **luppolo Saaz**, il malto Pilsner Eraclea raggiunge un aroma floreale e leggermente fruttato che ricorda quello degli agrumi, dei lilla e dei gerani e lascia un inconfondibile sapore amaro sul palato. Da non sottovalutare il suo potere diastatico e il suo pratico utilizzo all'interno di miscele con malti modificati.

La sua produzione è nata grazie alla collaborazione tra la malteria Weyermann e **Uberti Srl**, azienda italiana leader nella commercializzazione di materie prime e prodotti per la produzione di birra artigianale, e partner esclusivo della realtà tedesca nel nostro paese, arrivando ad un prodotto finale di grande qualità.