



MALT, FARINES DE MALT, EXTRAITS DE MALT ENZYMATIQUES

- Alpha-amylases du malt enzymatique, de la farine de malt enzymatique ou des extraits de malt en poudre + Amidon = Maltose.
- Action dès le pétrissage
Maltose = alcool + CO₂ sous l'action de la levure.
Alpha-amylases détruites à la cuisson (80-85°C).
- Augmentation du volume, coloration de la croûte.

MALT, FARINES DE MALT, EXTRAITS DE MALTORREFIES NON-ENZYMATIQUES

- Apport de sucres réducteurs participant à la coloration de la croûte et au goût du produit fini (panification, biscotterie, biscuiterie).
-