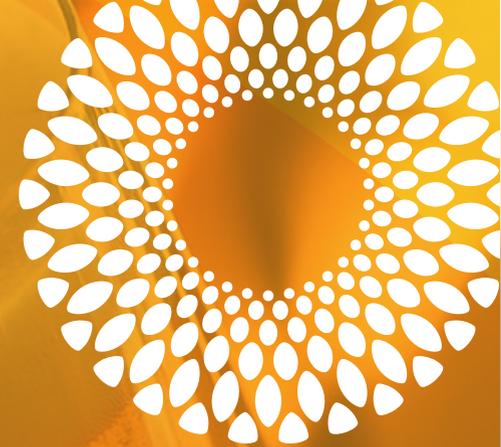


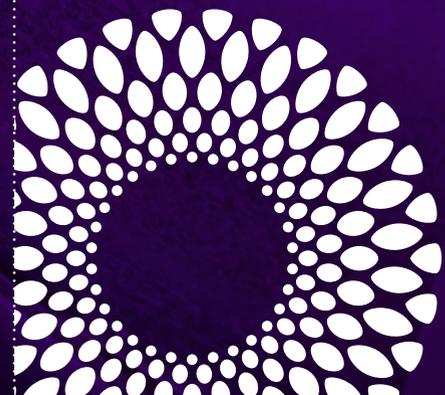


ovunque
malta inclusivas

**Se pueden crear
nuevas y mejores
cervezas.**



**Incorporando las
maltas especiales
de Ovunque.**



Alternativas, innovadoras y saludables.

Para que lleves tu producción
al siguiente nivel.





◀ Cultivo de mijo
agroecológico.



Malta de trigo sarraceno ▶
Malta de mijo ▶

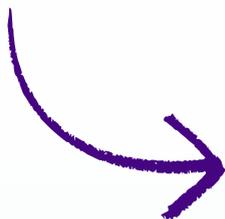


¡Hola, OVUNQUE!

Es la primera y única maltería especializada en la producción de maltas libres de gluten de América Latina. Un emprendimiento de mujeres jóvenes de Tandil, Argentina, con proyección de diversificación a líneas de alimentos a partir de granos germinados en formato entero y de harinas, que tiende a posicionarse no solo como pionero, sino como referente del tema en la región. Con atributos de base como la innovación, el espíritu inclusivo y, sobre todo, la actitud de trabajo comprometido con la calidad de todo el proceso, desde el origen hasta la distribución, capacitación e intercambio con la comunidad de productores, tiene por objeto lograr sabores competitivos en productos ricos y aptos de la mejor calidad.

Desarrollamos soluciones inspiradoras para crear bebidas y alimentos **alternativos, sabrosos y nutritivos**

Creamos un fuerte lazo de pertenencia con diferentes tipos de clientes. La comunidad de homebrewers encuentra en nuestra propuesta soluciones a medida y asesoramiento permanente. Los locales de insumos y productores de cerveza tanto tradicional como libre de gluten, cuentan con la posibilidad de ampliar la oferta al incorporar productos innovadores de calidad estandarizada, con certificación y sello de calidad. Esto les permite diferenciar sus cervezas o generar nuevos perfiles que extienden límites de público y consumo. Asimismo, productores y consumidores de alimentos saludables ven ampliada su propuesta al incorporar los nuevos sabores, aromas y texturas de productos agroecológicos con alto grado de fibras y beneficios nutricionales.



Comunidad
OVUNQUE:

HOMEBREWERS

**LOCALES DE INSUMOS
CERVECEROS**

**CERVECEROS SIN
GLUTEN**

**CERVECEROS
TRADICIONALES**

**PRODUCTORES /
CONSUMIDORES DE
ALIMENTOS NUTRITIVOS
Y SALUDABLES**

Y nos propusimos **hacerlo bien** dando alto valor a nuestras maltas:

- Solo trabajamos con granos libres de gluten.
- Producidas en instalaciones desarrolladas por el INTI con tecnología de automatización que garantiza la repetibilidad de cada lote.
- Secadas en secadora eléctrica para evitar la generación de nitrosaminas.
- Certificadas oficialmente como productos libres de gluten.
- Publicado en el listado de ANMAT.

Nuestras maltas y granos tostados

Gran gama de sabores.



MALTAS BASE



MALTAS ESPECIALES



GRANOS TOSTADOS



Malta de MIJO PALE

Grano de mijo malteado libre de gluten y agroecológico.

Malta base por excelencia para producir cervezas libres de gluten. Posee poder diastásico (necesario preservar enzimas de la malta antes de gelatinizar).

Temperatura de gelatinización: >78° C.

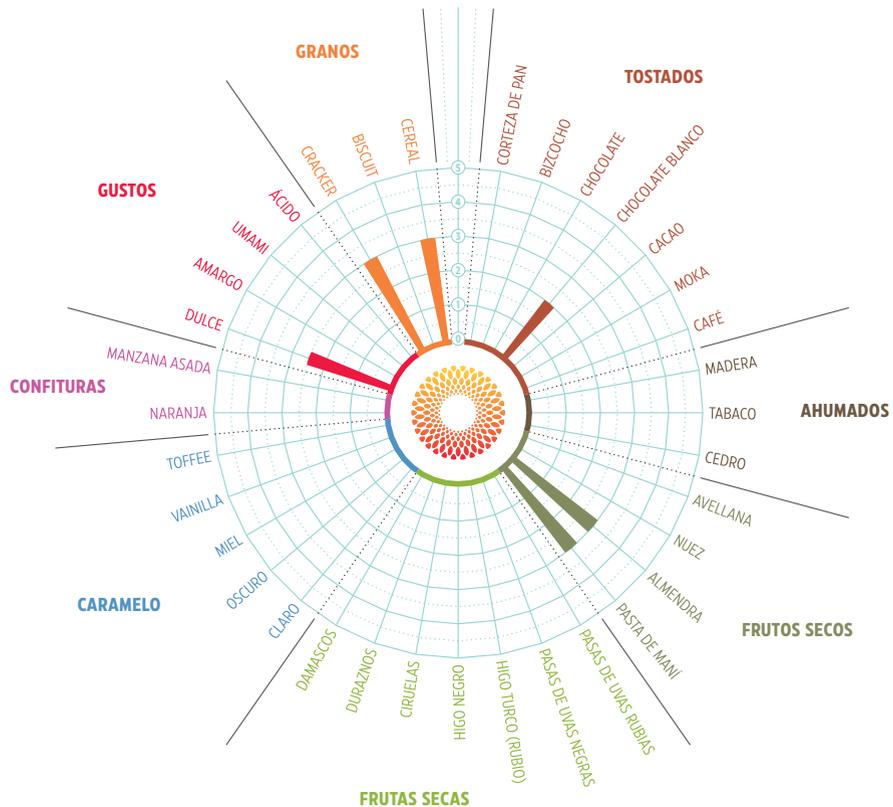
Se recomienda refuerzo con enzimas exógenas para el macerado.

Atributos dominantes: cereal, cracker, almendra y pasta de mani.
Color: 3.5 SRM/L° - 7 EBC

Porcentaje de inclusión: 100%

Estilos de cerveza recomendados: base para todos los estilos.

Presentación: bolsa de 15 kg.
Opcional: servicio de molienda.



MALTAS BASE **ovunque**

Gráfico desplegado



Malta de SARRACENO PALE

Grano de trigo sarraceno malteado libre de gluten y agroecológico.

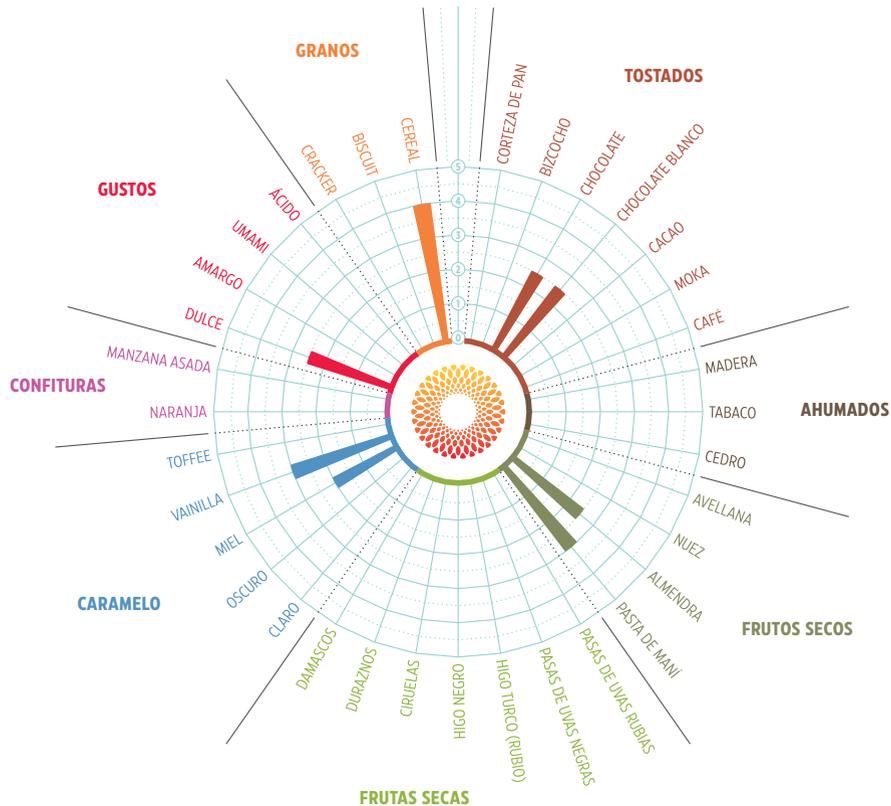
Malta base para utilizar en conjunto con malta de mijo pale en la elaboración de cervezas libres de gluten. Presenta un alto contenido de proteínas que contribuye a la formación y retención de espuma.

Temperatura de gelatinización: >78° C.
Se recomienda refuerzo con enzimas exógenas para el macerado.

Atributos dominantes: cereal, pasta de maní, vainilla.
Color: 3 SRM/L° - 6 EBC

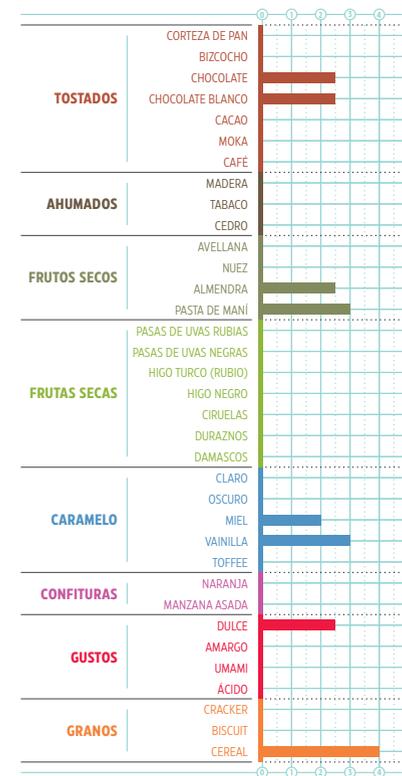
Porcentaje de inclusión: hasta 15%
Estilos de cerveza recomendados:
Brown Ale, Vienna Lager, Dunkel, cervezas de trigo.

Presentación: bolsa de 10 kg, 5 kg y 1 kg.
Opcional: servicio de mollienda.



MALTAS BASE **OVUNQUE**

Gráfico desplegado



Malta de MIJO CARAMELO 15



Grano de mijo malteado libre de gluten y agroecológico.

Malta caramelo bajo que aporta complejidad a cervezas claras y contribuye a la formación y retención de espuma.

Atributos dominantes: biscuit, miel, corteza de pan.
Color: 15 SRM/L^o - 30 EBC

Porcentaje de inclusión: hasta 20%
Estilos de cerveza recomendados: para todos los estilos.

Presentación: bolsa de 10 kg, 5 kg y 1 kg.
Opcional: servicio de molienda.

MALTAS ESPECIALES **ovunque**

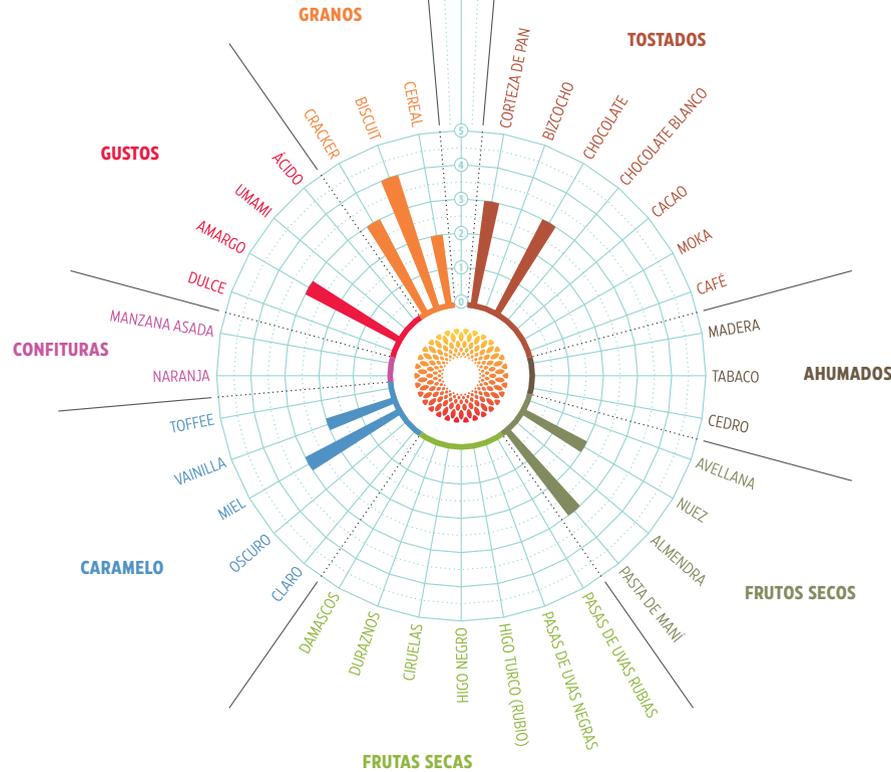
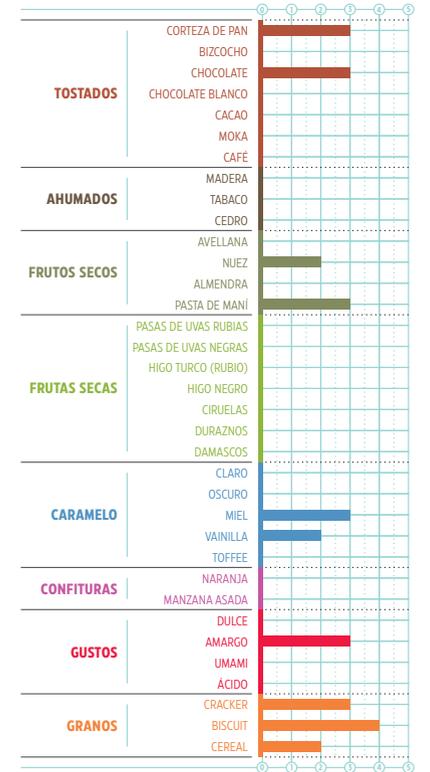


Gráfico desplegado



Malta de MIJO CARAMELO 45



MALTAS ESPECIALES **ovunque**

Grano de mijo malteado libre de gluten y agroecológico.

Malta caramelo medio que otorga mucha complejidad a las cervezas por su amplia variedad de descriptores, como caramelo, chocolate, almendra, cracker, toffee. Contribuye a la formación y retención de espuma.

Atributos dominantes: caramelo claro, chocolate, almendra, cracker.
Color: 45 SRM/L^º - 90 EBC

Porcentaje de inclusión: hasta 20%
Estilos de cerveza recomendados: para todos los estilos.

Presentación: bolsa de 10 kg, 5 kg y 1 kg.
Opcional: servicio de molienda.

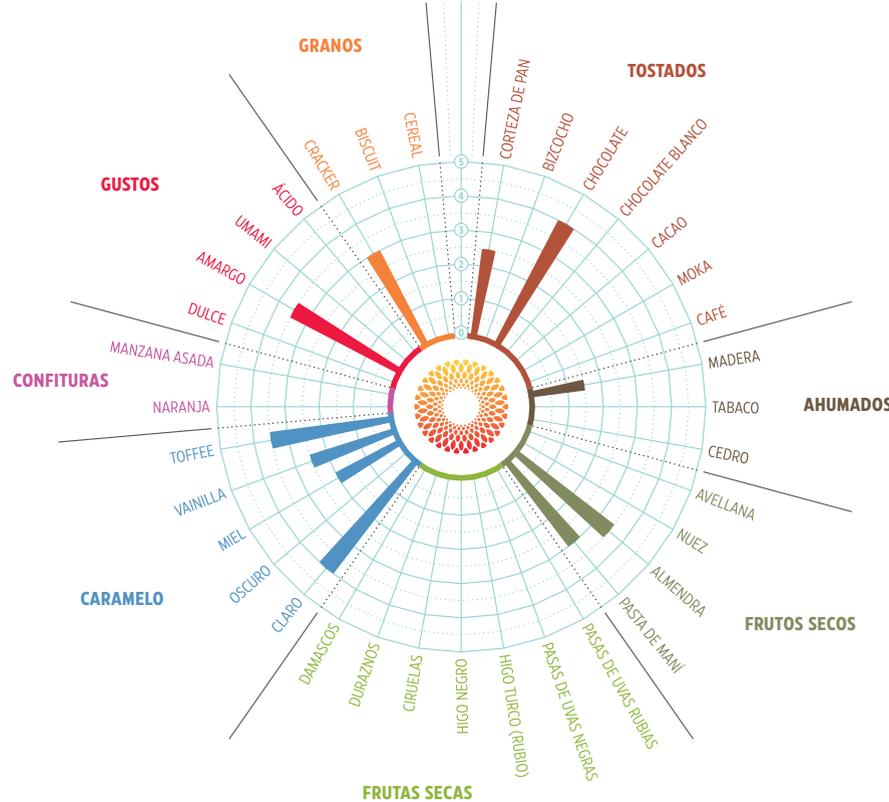
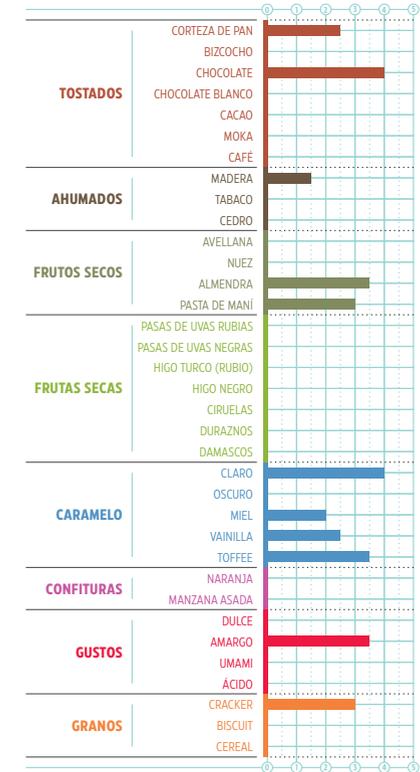


Gráfico desplegado



Malta de MIJO CARAMELO 70



Grano de mijo malteado libre de gluten y agroecológico.

Malta caramelo alto que aporta con intensidad alta café, moka, caramelo oscuro, cedro, vainilla, dando gran complejidad a las cervezas.

Atributos dominantes: café, caramelo oscuro, cedro, moka.

Color: 70 SRM/L^º - 140 EBC

Porcentaje de inclusión: hasta 20%
Estilos de cerveza recomendados: Porters, Irish Red, Scottish, Bocks.

Presentación: bolsa de 10 kg, 5 kg y 1 kg.
Opcional: servicio de molienda.

MALTAS ESPECIALES **OVUNQUE**

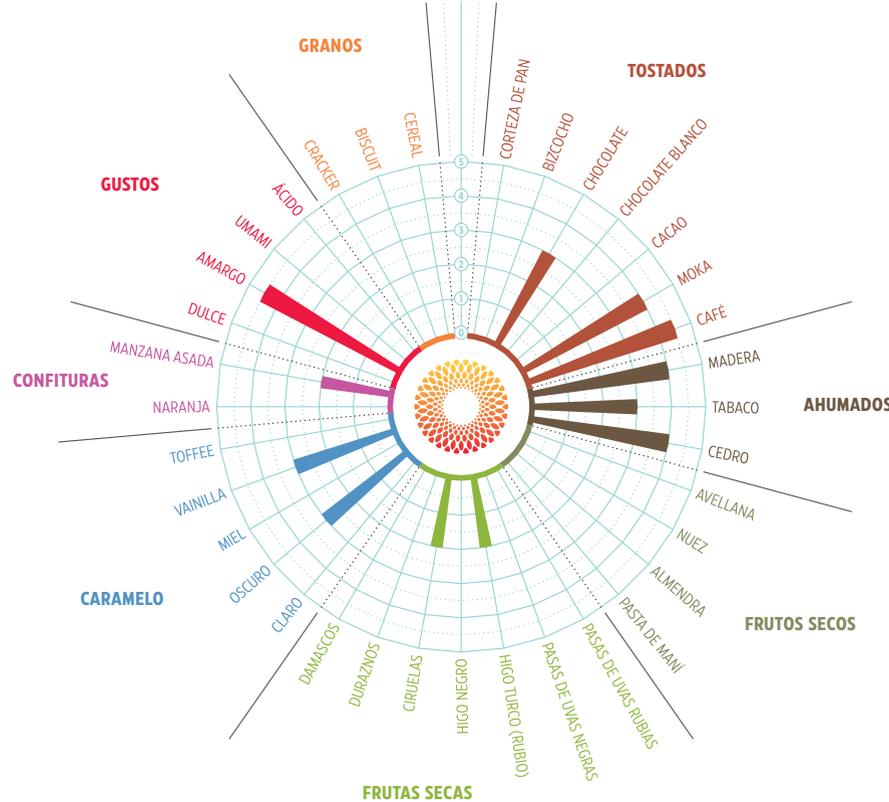
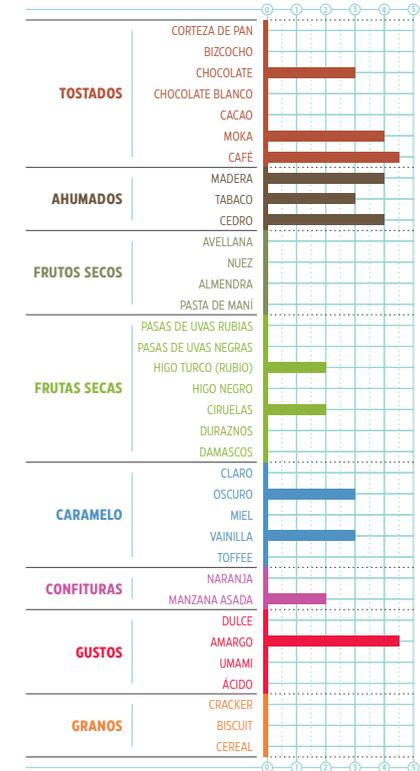


Gráfico desplegado



Malta de MIJO TOSTADO 20



Grano de mijo malteado libre de gluten y agroecológico.

Malta levemente tostada que aporta maltocidad, ideal para usar junto con el mijo pale en todos los estilos de cerveza.

Temperatura de gelatinización: >78° C.

Atributos dominantes: cracker, cereal, bizcocho, pasta de mani, vainilla y toffee.
Color: 20 SRM/L° - 40 EBC

Porcentaje de inclusión: hasta 30%
Estilos de cerveza recomendados: para todos los estilos.

Presentación: bolsa de 10 kg, 5 kg y 1 kg.
Opcional: servicio de molienda.

MALTAS ESPECIALES **ovunque**

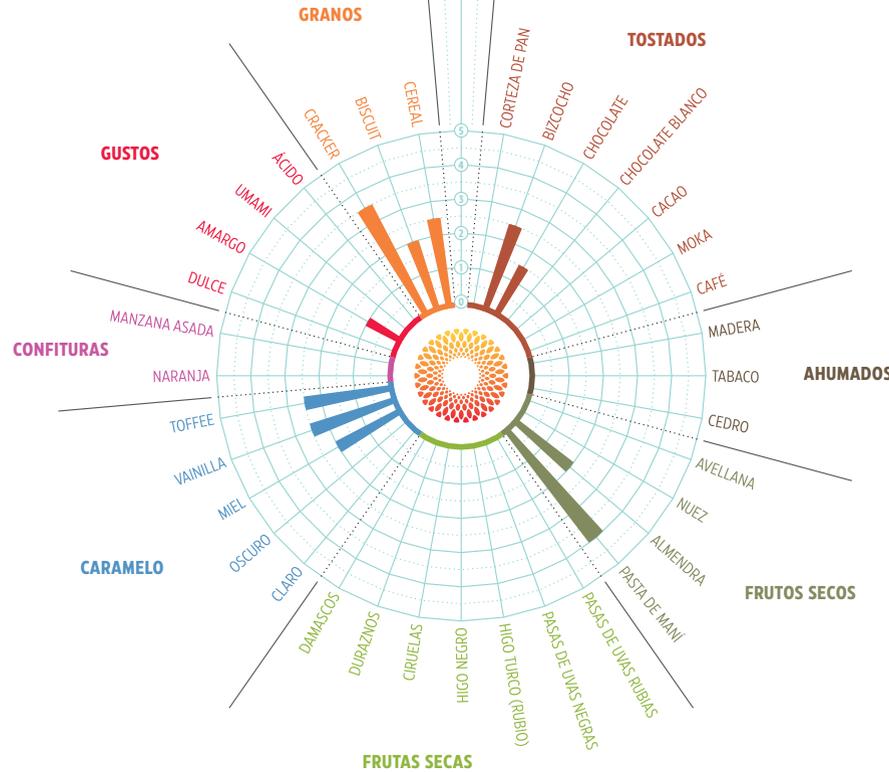
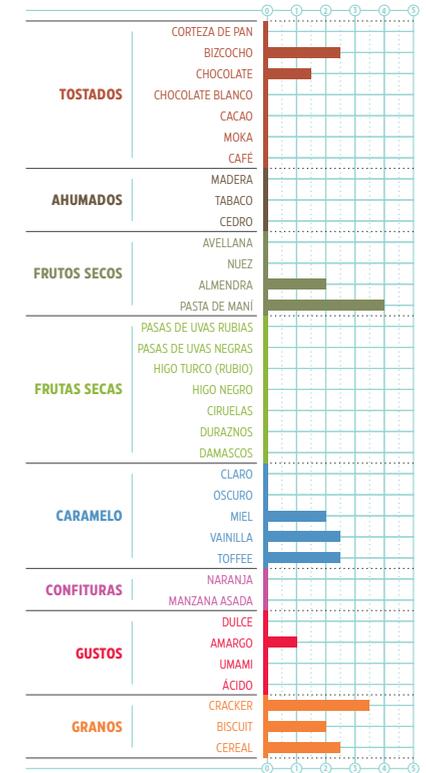


Gráfico desplegado



Malta de MIJO TOSTADO 40



Grano de mijo malteado libre de gluten y agroecológico.

Malta con un tostado intermedio, que aporta complejidad a las cervezas por sus notas intermedias a chocolate, café y vainilla.

Atributos dominantes: chocolate, café, vainilla, madera.
Color: 40 SRM/L° - 80 EBC

Porcentaje de inclusión: hasta 20%
Estilos de cerveza recomendados: Milds, Scotch, Browns, Porters, Stouts, Belgian Dark Strong, Dunkel.

Presentación: bolsa de 10 kg, 5 kg y 1 kg.
Opcional: servicio de molienda.

MALTAS ESPECIALES **ovunque**

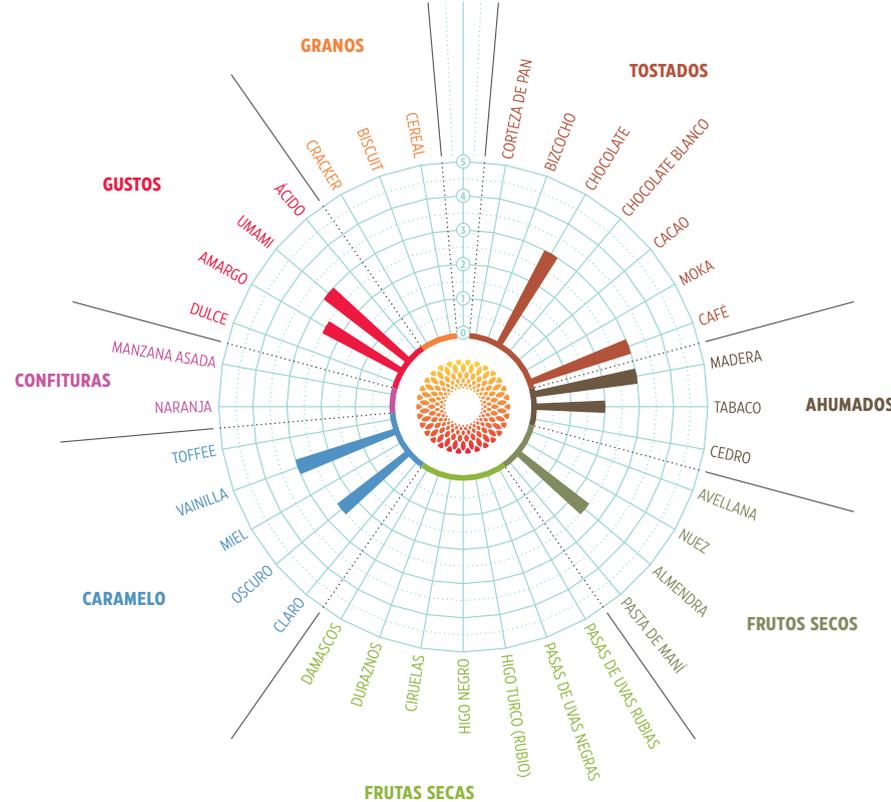
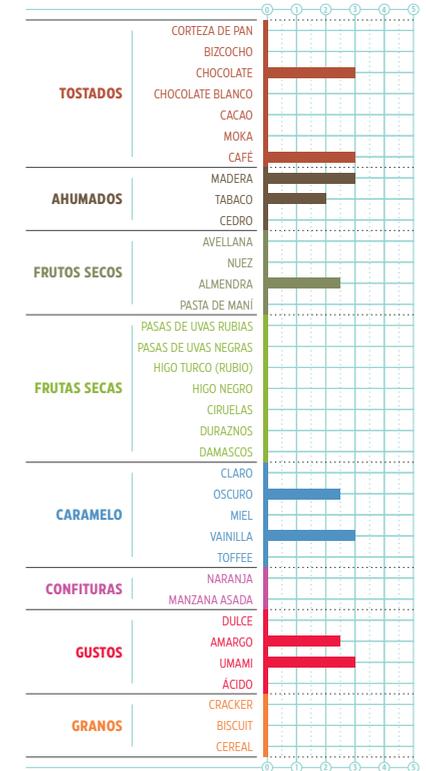


Gráfico desplegado



Malta de MIJO CHOCOLATE 70



MALTAS ESPECIALES **ovunque**

Malta de MIJO CHOCOLATE 70 Ex Pale Chocolate ok

Grano de mijo malteado libre de gluten y agroecológico.

Malta tostada con intensidad media a alta en chocolate, café, vainilla y caramelo, que otorga una complejidad adicional a las cervezas.

Atributos dominantes: chocolate, café, vainilla, caramelo, moka.
Color: 70 SRM/L^e - 140 EBC

Porcentaje de inclusión: hasta 20%
Estilos de cerveza recomendados: Dark Mild, Dark Lager, Browns, Porters, Irish Stout, Belgian Dark Strong.

Presentación: bolsa de 10 kg, 5 kg y 1 kg.
Opcional: servicio de molienda.

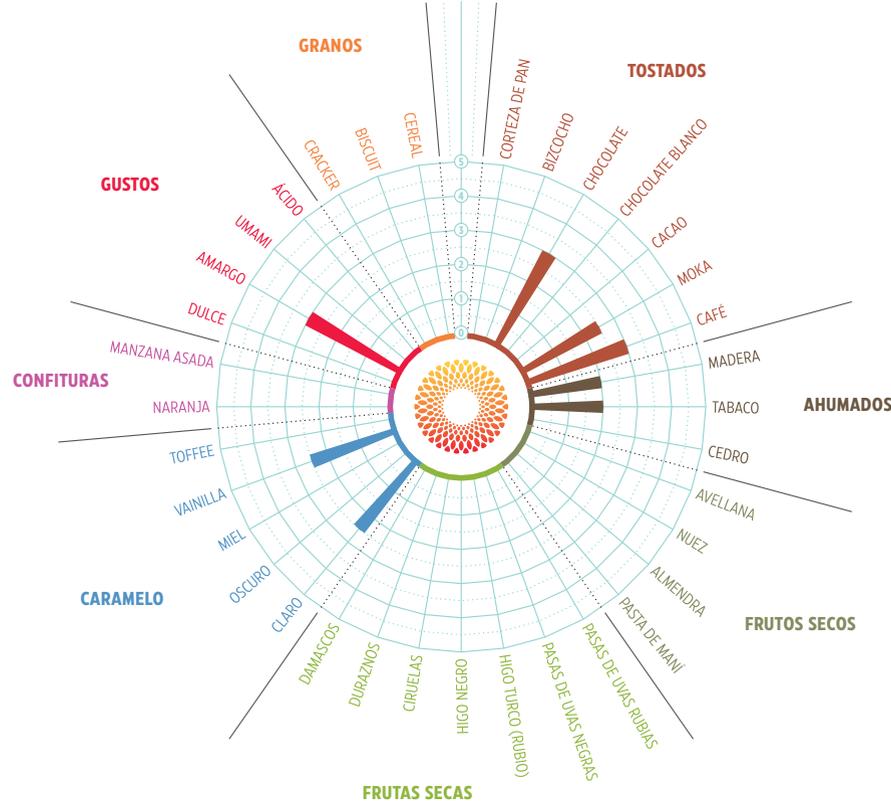
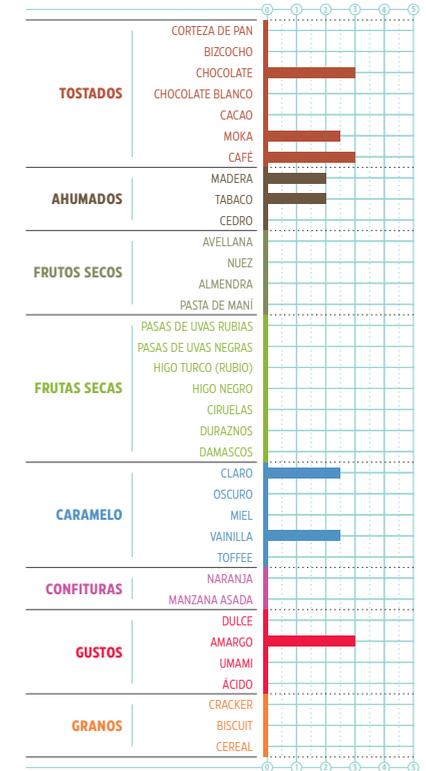


Gráfico desplegado



Malta de MIJO CHOCOLATE 110



MALTAS ESPECIALES **ovunque**

Grano de mijo malteado libre de gluten y agroecológico.

Malta tostada que aporta con intensidad alta chocolate, tabaco, madera, café y moka. Es una malta ideal para cervezas oscuras, tipo Porters, Stouts, Bocks. No genera astringencia al no poseer cáscara.

Atributos dominantes: chocolate, tabaco, madera, café y moka.
Color: 110 SRM/L° - 220 EBC

Porcentaje de inclusión: hasta 15%
Estilos de cerveza recomendados: todos los estilos de cervezas oscuras.

Presentación: bolsa de 10 kg, 5 kg y 1 kg.
Opcional: servicio de molienda.

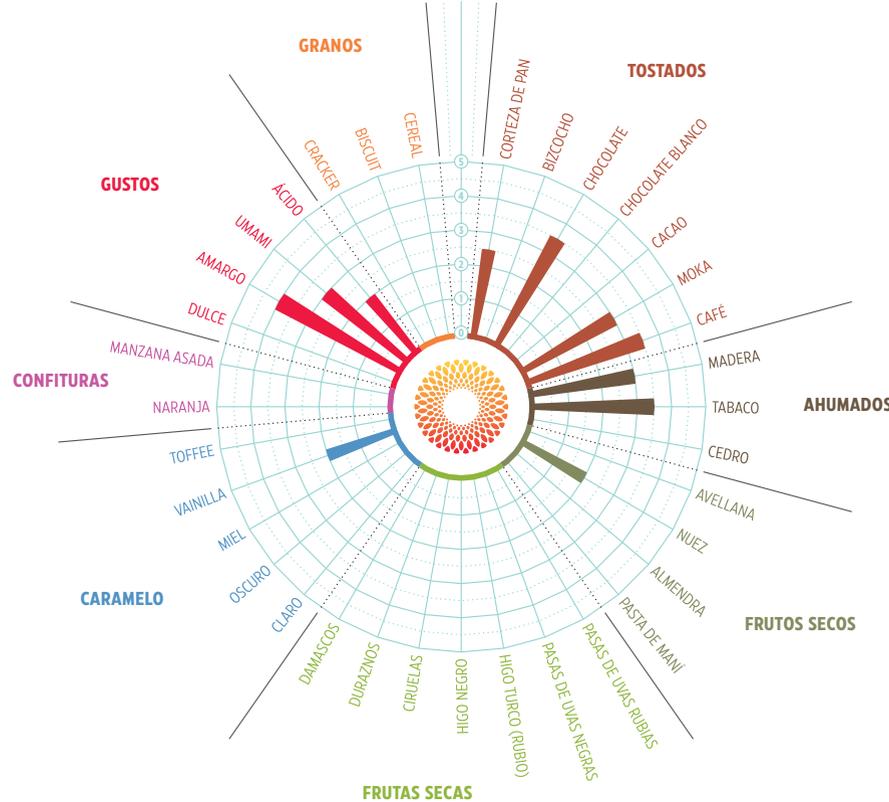
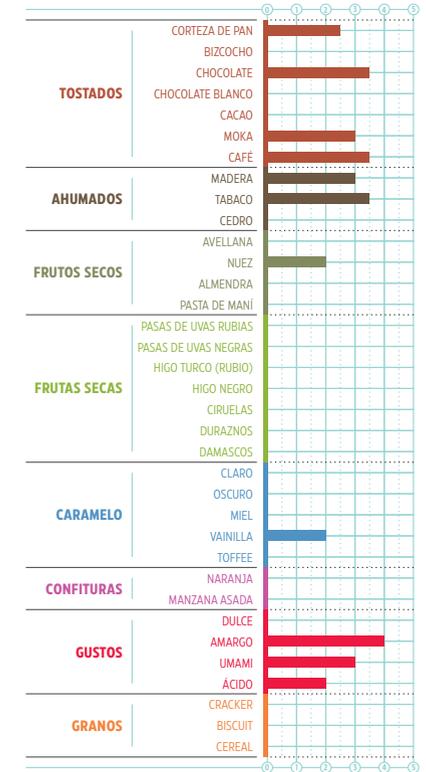


Gráfico desplegado



Malta de MIJO TOSTADO 200



MALTAS ESPECIALES **ovunque**

Grano de mijo malteado libre de gluten y agroecológico.

Malta intensamente tostada para resaltar perfiles a café, moka, chocolate, tabaco. Ideal para remarcar intensidad en cervezas oscuras.

Atributos dominantes:

Color: 220 SRM/L^º - 440 EBC

Porcentaje de inclusión: 15%

Estilos de cerveza recomendados:
Stouts, Porters, Dark Lager.

Presentación: bolsa de 10 kg, 5 kg y 1 kg.
Opcional: servicio de molienda.

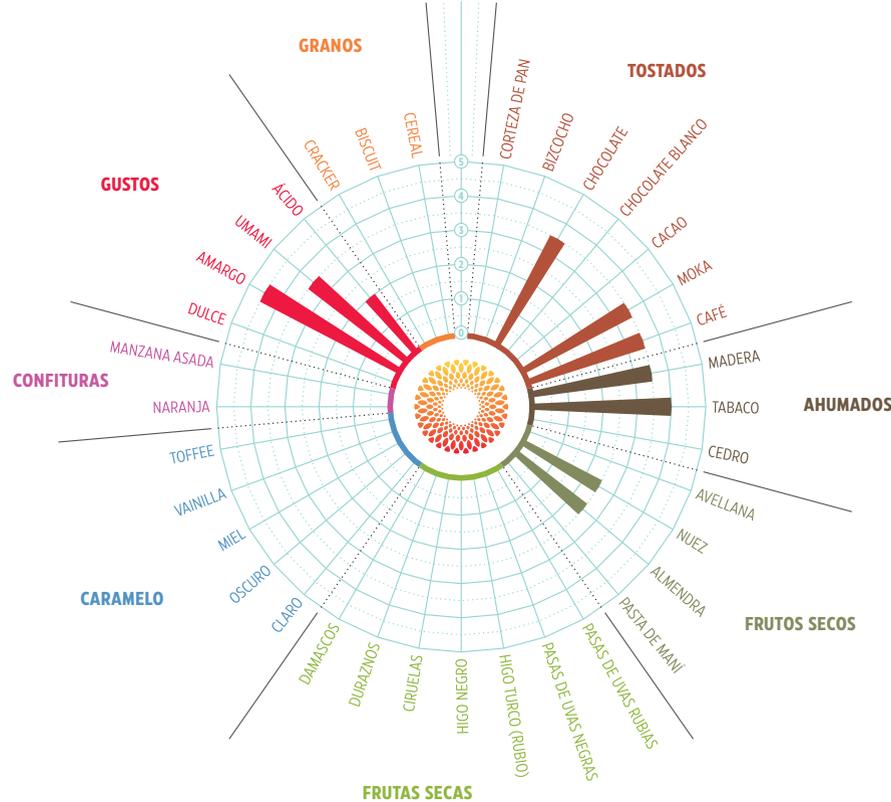
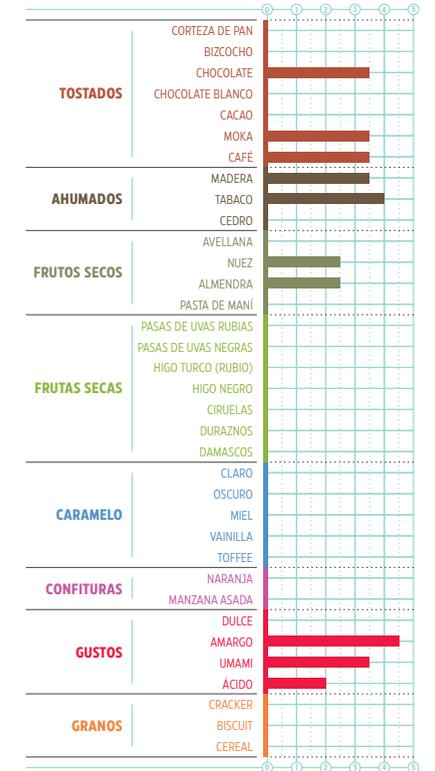


Gráfico desplegado



Malta de MAÍZ CARAMELO



Grano de maíz malteado libre de gluten.

Malta de maíz caramelo que otorga complejidad a cervezas claras y contribuye a la retención de espuma.

Atributos dominantes: caramelo, vainilla, biscuit, chocolate.
Color: 40 SRM/L^º - EBC 80

Porcentaje de inclusión: hasta 20%
Estilos de cerveza recomendados: Pale Ale, Dubbel, Red Ales.

Presentación: bolsa de 10 kg, 5 kg y 1 kg.
Opcional: servicio de molienda.

MALTAS ESPECIALES **ovunque**

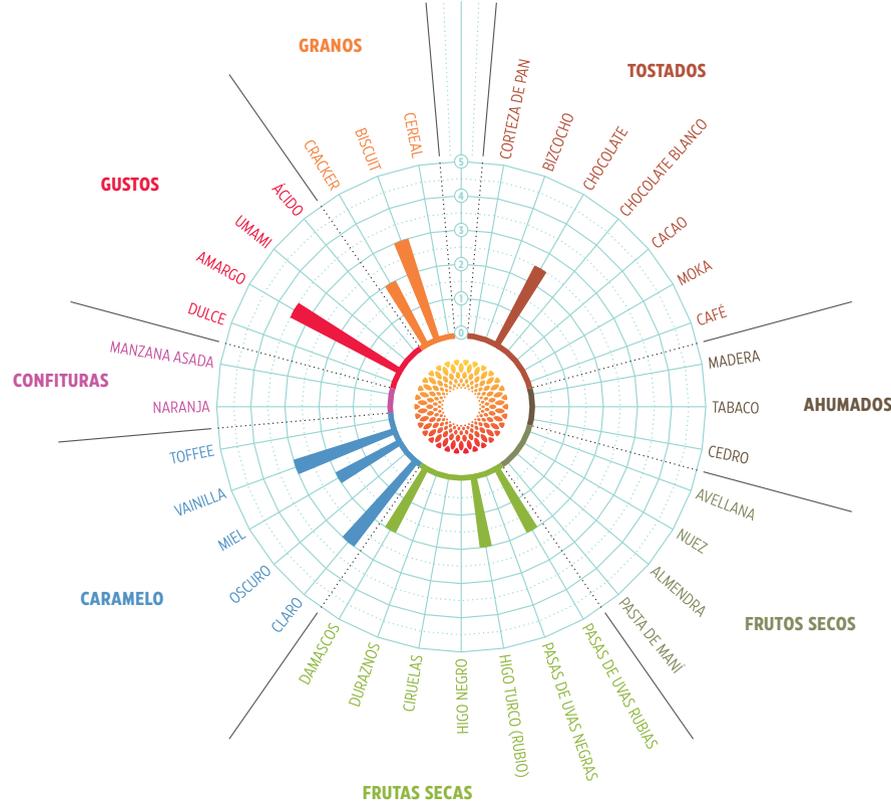


Gráfico desplegado



Malta de SARRACENO CARAMELO



MALTAS ESPECIALES **OVUNQUE**

Grano de trigo sarraceno malteado libre de gluten y agroecológico.

Malta de sarraceno caramelo que aporta mucha complejidad a las cervezas. Presenta un alto contenido de proteínas que contribuye a la formación y retención de espuma.

Atributos dominantes: cacao, chocolate, vainilla, toffe, pasta de maní.
Color: 40 SRM/Lº - 80 EBC

Porcentaje de inclusión: hasta 15%
Estilos de cerveza recomendados: Scottish, Browns, Porters, Stouts, Belgian Dark Strong, German y Czech Dark Lagers, Doppelbock, Dubbel, Special Bitter, Mild Bitter

Presentación: bolsa de 10 kg, 5 kg y 1 kg.
Opcional: servicio de molienda.

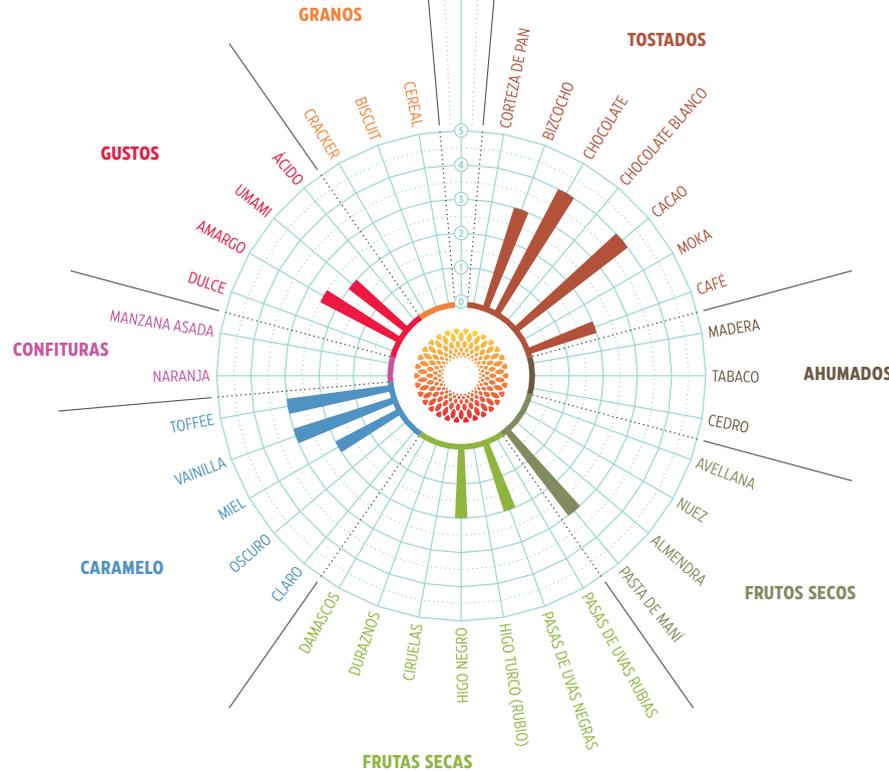
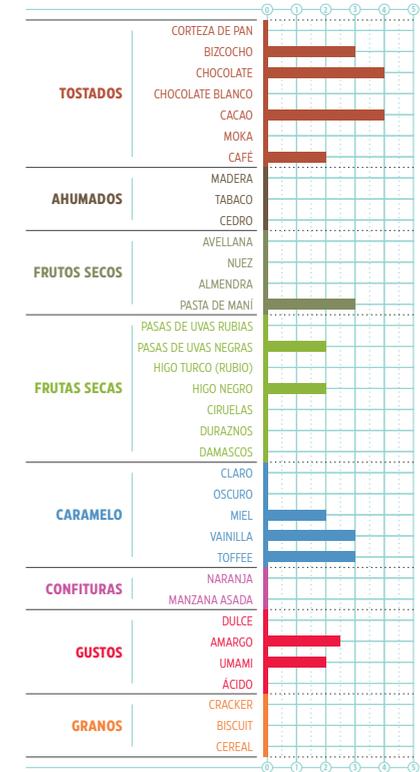


Gráfico desplegado



Malta de SARRACENO TOSTADO 70



MALTAS ESPECIALES **ovunque**

Grano de trigo sarraceno malteado libre de gluten y agroecológico.

Malta de sarraceno intensamente tostada que aporta chocolate, cacao, almendra, toffee, vainilla. No otorga altos grados de color, como otros maltas tostadas.

Atributos dominantes: chocolate, cacao, almendra, toffe, tabaco.
Color: 70 SRM/L^º - 140 EBC

Porcentaje de inclusión: hasta 15%
Estilos de cerveza recomendados: cervezas oscuras como Baltic porter, Stouts, Porters, Rauchbier.

Presentación: bolsa de 10 kg, 5 kg y 1 kg.
Opcional: servicio de molienda.

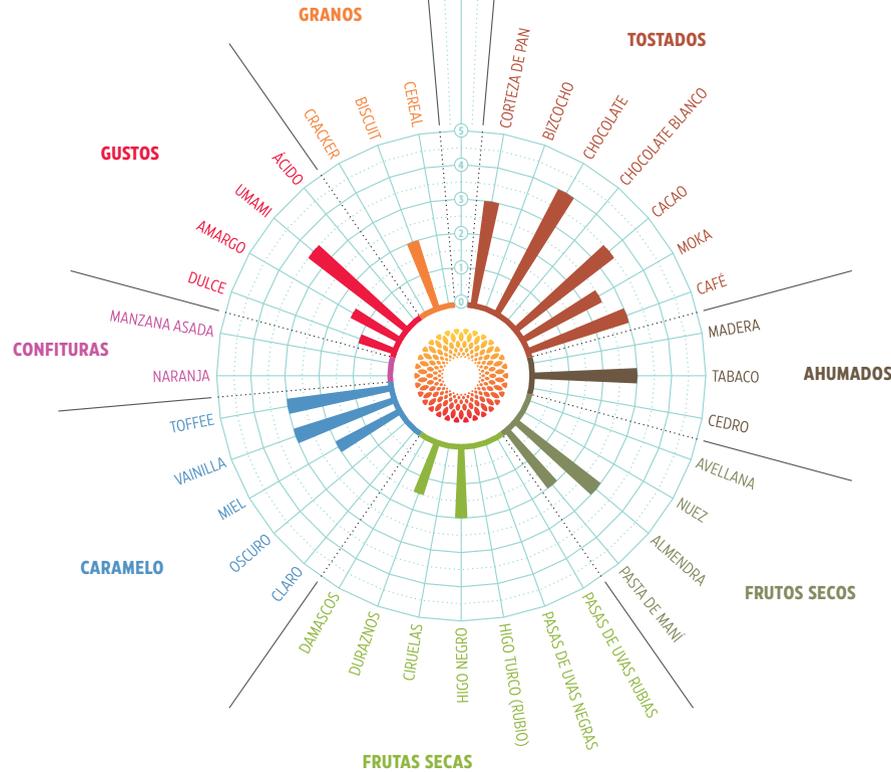
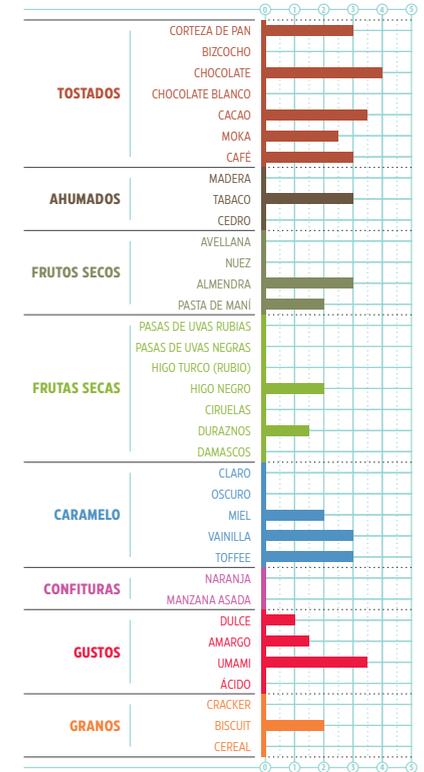


Gráfico desplegado



MIJO TOSTADO



Grano de mijo libre de gluten y agroecológico,

Mijo tostado sin maltear, ideal para resaltar en cervezas oscuras perfil de tostados intensos.

Atributos dominantes: café, chocolate, madera, tabaco.

Color: 140 SRM/L^º - 280 EBC

Porcentaje de inclusión: hasta 15%

Estilos de cerveza recomendados:
Stouts, Porter, Dark Lagers.

Presentación: bolsa de 10 kg, 5 kg y 1 kg.
Opcional: servicio de molienda.

GRANOS TOSTADOS **ovunque**

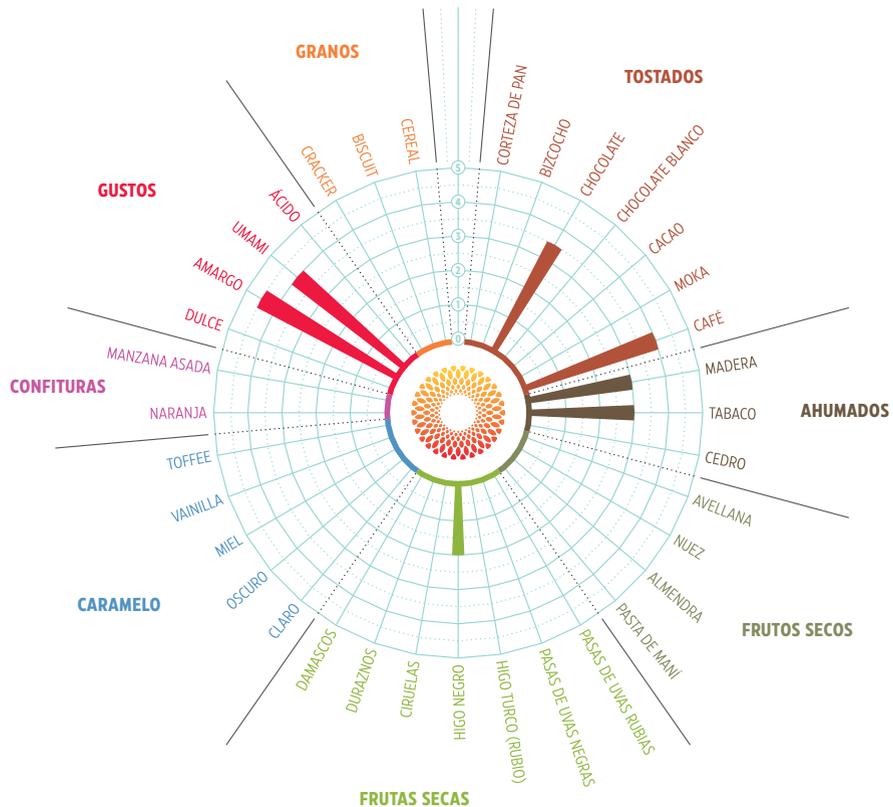


Gráfico desplegado



SARRACENO TOSTADO



Grano de trigo sarraceno libre de gluten y agroecológico,

Sarraceno tostado sin maltear, aporta complejidad a cervezas oscuras por sus notas intensas a chocolate, café y corteza de pan.

Atributos dominantes: corteza de pan, bizcocho, chocolate, café
Color: 60 SRM/L° - 120 EBC

Porcentaje de inclusión: hasta 15%
Estilos de cerveza recomendados: Amber Lager, Stouts, Bocks, Dunkel, Porters, Dubbel, Belgian Dark.

Presentación: bolsa de 10 kg, 5 kg y 1 kg.
Opcional: servicio de molienda.

GRANOS TOSTADOS **ovunque**

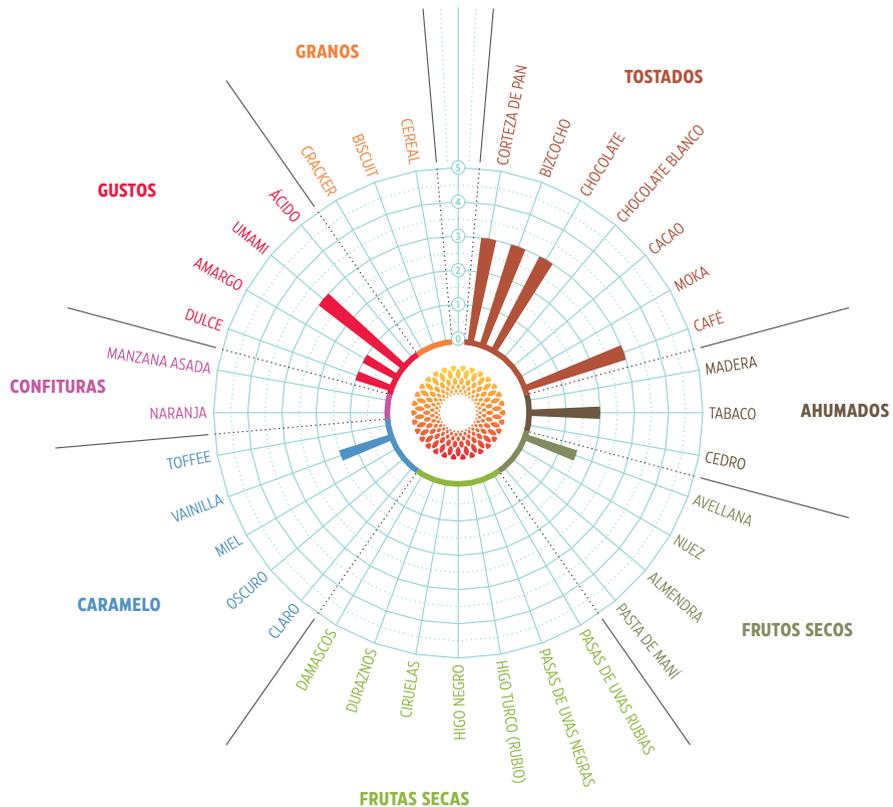


Gráfico desplegado



**Contá con
nosotras, estamos
a disposición =)**



Ig/Fb: @ovunquemalteria

Web: ovunque.com.ar

WA: +54 9 249 4568269

Mail: ovunquemalteria@gmail.com



Rocio Garaguso

Producción, I+D



Sofia Garaguso

Gestión comercial



Débora Vulcano Resta

Comunicación y networking



@ovunque.malteria

@ovunque.malteria

@ovunque.malteria

@ovunque.malteria


ovunque

maltas
inclusivas

10 kg

INDUSTRIA
ARGENTINA

MALTA DE
MIJO
/ CHOCOLATE

ovunque.malteria

◀ Hacemos envíos
a todo el país.

**Creamos un nuevo mundo de sabores,
aromas y colores que desafían los sentidos,
a base de maltas y granos ancestrales,
germinados y nutritivos, que permiten
elaborar bebidas y alimentos saludables.**

www.ovunque.com.ar

