



Fiche technique

P_2022-026

CLOYES-LES-TROIS-RIVIERES, le 9/12/2022

Le Malt
11 rue Saint Séverin
28220 CLOYES-LES-TROIS-RIVIERES
02 32 96 32 52
contact@lemalt.fr

1. Traçabilité

Type de malt : Pilsen

Certification : Conventioneerelle

Matières premières : Orge 2RP - Planet

Origine géographique : Yvelinnes

2. Analyses

Critère	Résultat
Humidité :	5.4%
Extrait sur mouture fine :	82.0%
Friabilité :	82.0%
Coloration :	3.8 EBC
Pouvoir diastasique :	360 WK
Azote aminée libre (FAN) :	147 mg/L

Critère	Résultat
Protéines totales :	11.4%
Azote total :	1.82%
Protéines solubles :	4.30%
Indices Kolbach :	38
Viscosité :	1.52 mPa.s
Béta-glucanes solubles :	184 mg/L

3. Commentaires

Nos malts sont issus de lots uniques et ne sont pas assemblés. Il est possible de constater une certaine variabilité entre deux lots.

Il se peut qu'une différence au brassage entre nos malts et les malts de votre ancien fournisseur apparaisse.

Concassage

Nos malts sont nettoyés et calibrés avant ensachage. Le calibre majoritaire des grains étant de 2,5 mm, nous vous recommandons de ne pas concasser le grain trop finement pour éviter la formation de farine pendant la mûsche.