

# MALT DE BLE



**Malt élaborés à partir de variétés de blé parfaitement adaptées aux besoins et attentes de la brasserie avec un extrait de brassage important. Apporte un arôme typique des malts de blé, beaucoup de corps et du trouble.**

**Il peut être utilisé en malt de base dans des bières telles les bières de blé allemandes ou comme malt spécial dans beaucoup d'autres types de bières.**

## ANALYSE TECHNIQUE

<b>Humidité</b>	≤ 5.0 %
<b>Extrait sec</b>	≥ 84.5 %
<b>Atténuation finale</b>	≤ 12.7 %
<b>Protéines totales</b>	5.00 ± 0.5 %
<b>Protéines solubles</b>	3.75 ± 0.75 EBC
<b>Coloration du moût</b>	6.00 ± 1.0 EBC
<b>Couleur ébullition</b>	5.95 ± 0.15
<b>pH</b>	≤ 1.5 %
<b>Calibrage &lt; 2.2mm</b>	≤ 5 µg DMS eq/g
<b>PDMS</b>	≤ 1.8 mPa.s
<b>Viscosité</b>	≤ 2.5 µg/kg
<b>NDMA</b>	≤ 5.0 %

## INFORMATIONS PRODUIT

<b>Origine</b>	France et autres pays GMP+ (selon exigence client)
<b>Conditionnement</b>	Big bag, vrac, sacs 25kg et 50kg
<b>Disponibilité</b>	Toute l'année
<b>Stockage</b>	A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité
<b>DLUO</b>	24 mois

## CARACTERISTIQUES

<b>Odeur/aspect anormaux</b>	Absence
<b>Insectes</b>	Absence
<b>Zéaralénone *</b>	
<b>Déoxynivalénoïl *</b>	Conforme au Règlement CE 1881/2006
<b>Ochratoxine A *</b>	
<b>Métaux lourds *</b>	
<b>Pesticides *</b>	Conforme au Règlement CE 396/2005
<b>Allergènes</b>	Présence de céréales contenant du gluten. Peut contenir des sulfites. Absence d'autres allergènes (selon Règlement CE 1169/2011)
<b>OGM</b>	Absence
<b>Ionisation</b>	Non ionisé

\* Méthode accréditée COFRAC

## Contactez-nous !



**Téléphone :** + 32 (0) 87 662095

**Fax :** +32 (0) 87 352234

**Email :** info@castlemalting.com