

# PILSEN



**Le Pilsen est le plus clair de nos malts de base. Il apporte des notes douces et subtiles d'arômes de malt et une couleur jaune paille à légèrement dorée. Il peut être utilisé à 100% de l'apport de malt dans tous les types de bières et est un parfait support aux autres malts spéciaux.**

**Produit d'orges 2 rangs de printemps, ce malt de bases offres différents degrés de modification afin d'apporter les justes niveaux d'enzymes et d'acides aminés à vos bières.**

## ANALYSE TECHNIQUE

<b>Humidité</b>	≤ 4.5 %
<b>Extrait sec</b>	≥ 81 %
<b>Atténuation finale</b>	81.0 ± 2.0 %
<b>Protéines totales</b>	≤ 11.5 %
<b>Protéines solubles</b>	4.3 ± 0.5 %
<b>Coloration du moût</b>	≤ 4.0 EBC
<b>Couleur ébullition</b>	≤ 6.5 EBC
<b>pH</b>	≤ 6.10
<b>Friabilité</b>	≥ 80 %
<b>Grains entiers</b>	≤ 2.0 %
<b>Calibrage &gt; 2.5mm</b>	≥ 90 %
<b>Calibrage &lt; 2.2mm</b>	≤ 1.5 %
<b>PDMS</b>	≤ 4 µg DMS eq/g
<b>Viscosité</b>	≤ 1.58 mPa.s
<b>NDMA</b>	≤ 2.5 µg/kg

## CARACTERISTIQUES

<b>Odeur/aspect anormaux</b>	Absence
<b>Insectes</b>	Absence
<b>Zéaralénone *</b>	
<b>Déoxynivalénoïl *</b>	Conforme au Règlement
<b>Ochratoxine A *</b>	CE 1881/2006
<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

## 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

## Contactez-nous !



**Téléphone :** + 32 (0) 87 662095  
**Fax :** +32 (0) 87 352234  
**Email :** info@castlemalting.com