




## FICHE TECHNIQUE & DE SECURITE

<b>DESIGNATION PRODUIT</b>	<b>LES MALTIER'S MUNICH</b>	
<b>PRESENTATION ET UTILISATION</b>	Produit alimentaire utilisé principalement comme matière première dans la fabrication de la bière et les boissons maltées.	
	Humidité Extrait Friabilité Couleur Protéines totales Protéines solubles : Viscosité	$\leq 5 \%$ $\geq 80\%$ $\geq 80\%$ 30 EBC $\pm 5$ $\leq 11.5\%$ $\leq 5\%$ $\leq 1.7$
<b>FABRICATION ET UTILISATION EN BRASSERIE</b>	<p>Ce malt est fabriqué à partir d'orge d'origine française,</p> <p>Ce type de malt est utilisé pour la production de brassins pour bières foncées brassées en décoction ou en infusion et de basse fermentation.</p> <p>Bière de caractère type ambrée, brune et foncée, peut être utilisé jusqu'à 60%.</p>	
<b>CONDITIONNEMENT</b>	Vrac, sacs de 25kg ou Bigbags (0,5 à 1T)	
<b>EXIGENCES SECURITE ALIMENTAIRE</b>	Allergène : Contient du gluten  SO <sub>2</sub> : <10 ppm	
<b>CONDITIONS DE STOCKAGE</b>	<p>Nous recommandons l'utilisation de nos malts sur une période de 18 mois pour avoir la meilleure qualité.</p> <p>Le malt doit être stocké dans un espace frais, sec et propre.  Une fois le sac entamé il faut le fermer et l'utiliser le plus tôt possible</p>	