




FICHE TECHNIQUE & DE SECURITE

DESIGNATION PRODUIT	LES MALTIERES Pilsen 2RP
PRESENTATION ET UTILISATION	Produit alimentaire utilisé principalement comme matière première dans la fabrication de la bière et les boissons maltées.
	Humidité : $\leq 4.5 \%$ Extrait sec: $\geq 81 \%$ Friabilité $\geq 85\%$ Couleur: 2,5 à 3,7 EBC Post coloration (Kz): ≤ 6 EBC Protéines totales % $\leq 11.5 \%$ Protéines solubles % 4 à 5 % Viscosité : < 1.65 Pouvoir diastasique > 200 WK Beta-glucanes < 200 pH 5.7 à 6.3
Fabrication et type de Bière	<p>Ce malt français est fabriqué à partir d'orge de printemps d'origine française,</p> <p>Le malt Pilsen est utilisé dans la fabrication de toutes les bières, il peut être utilisé à 100% pour les bières blondes et peut être mélangé avec d'autres malts spéciaux pour varier la couleur. Il est utilisé comme malt de base pour la fabrication de la bière en infusion ou en décoction car il a un pouvoir enzymatique élevé.</p>
CONDITIONNEMENT	Vrac, sacs de 25kg ou Bigbags (0,5 à 1T)
EXIGENCES SECURITE ALIMENTAIRE	Allergène : Contient du gluten SO ₂ : < 10 ppm
CONDITIONS DE STOCKAGE	<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.</p> <p>Une fois le sac entamé il faut le fermer et l'utiliser le plus tôt possible.</p>