



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.																						
	<table><tr><td>Humidité :</td><td>≤ 4.5 %</td></tr><tr><td>Extrait sec:</td><td>≥ 81 %</td></tr><tr><td>Friabilité</td><td>≥ 85%</td></tr><tr><td>Couleur:</td><td>2,5 à 3,7 EBC</td></tr><tr><td>Post coloration (Kz):</td><td>≤ 6 EBC</td></tr><tr><td>Protéines totales %</td><td>≤ 11.5 %</td></tr><tr><td>Protéines solubles %</td><td>4 à 5 %</td></tr><tr><td>Viscosité :</td><td><1.65</td></tr><tr><td>Pouvoir diastasique</td><td>> 200 WK</td></tr><tr><td>Beta-glucanes</td><td>< 200</td></tr><tr><td>pH</td><td>5.7 à 6.3</td></tr></table>	Humidité :	≤ 4.5 %	Extrait sec:	≥ 81 %	Friabilité	≥ 85%	Couleur:	2,5 à 3,7 EBC	Post coloration (Kz):	≤ 6 EBC	Protéines totales %	≤ 11.5 %	Protéines solubles %	4 à 5 %	Viscosité :	<1.65	Pouvoir diastasique	> 200 WK	Beta-glucanes	< 200	pH	5.7 à 6.3
Humidité :	≤ 4.5 %																						
Extrait sec:	≥ 81 %																						
Friabilité	≥ 85%																						
Couleur:	2,5 à 3,7 EBC																						
Post coloration (Kz):	≤ 6 EBC																						
Protéines totales %	≤ 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 SO2 : <10 ppm																						
CONDITIONS DE STOCKAGE	Nous recommandons l'utilisation de nos malts sur une période de 18 mois pour avoir la meilleure qualité. 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.																						