



FICHE TECHNIQUE & DE SECURITE

Date de mise à jour	05 janvier 2020	
DESIGNATION PRODUIT	LES MALTIERS malt de blé	
PRESENTATION ET UTILISATION	Produit alimentaire utilisé principalement comme matière première dans la fabrication de la bière et les boissons maltées.	
	Humidité : Extrait : Couleur: Protéines totales % Protéines solubles % Pouvoir diastasique pH	≤ 6.5 % ≥ 82 % ≤ 5.5 EBC ≤ 14 % ≤ 7 % 350 à 550 WK 5.7 à 6.2
FABRICATION ET UTILISATION EN BRASSERIE	<p>Ce malt est fabriqué à partir de blé d'origine française</p> <p>Ce type de malt est utilisé traditionnellement dans la fabrication des bières blanches ou pour améliorer la qualité de la mousse des différentes bières.</p> <p>Le brasseur peut l'utiliser : 3 à 10% pour la fabrication des bière Pils et plus de 30% pour les bières blanches.</p>	
CONDITIONNEMENT	Vrac, Sacs de 25kg, bigbags (0,5 à 1 tonne)	
EXIGENCES SECURITE ALIMENTAIRE	Allergène : Contient du gluten SO2 : <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. Une fois le sac entamé il faut le fermer et l'utiliser le plus tôt possible</p>	

Les Maltiers,
Malteries Franco-Suisses
74 rue des Alouettes Issoudun