



## FICHE TECHNIQUE & DE SECURITE

Date de mise à jour

05 janvier 2020

### DESIGNATION PRODUIT

**LES MALTIER'S malt de blé**

### PRESENTATION ET UTILISATION

Produit alimentaire utilisé principalement comme matière première dans la fabrication de la bière et les boissons maltées.



Humidité :	≤ 6.5 %
Extrait :	≥ 82 %
Couleur:	≤ 5.5 EBC
Protéines totales %	≤ 14 %
Protéines solubles %	≤ 7 %
Pouvoir diastasique	350 à 550 WK
pH	5.7 à 6.2

### FABRICATION ET UTILISATION EN BRASSERIE

Ce malt est fabriqué à partir de blé d'origine française

Ce type de malt est utilisé traditionnellement dans la fabrication des bières blanches ou pour améliorer la qualité de la mousse des différentes bières.

Le brasseur peut l'utiliser : 3 à 10% pour la fabrication des bière Pils et plus de 30% pour les bières blanches.

### CONDITIONNEMENT

Vrac, Sacs de 25kg, bigbags (0,5 à 1 tonne)

### EXIGENCES SECURITE ALIMENTAIRE

Allergène : Contient du gluten

SO<sub>2</sub> : <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

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