



FICHA TÉCNICA Y DE SEGURIDAD

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	LES MALTIER'S TRIGO	
PRESENTACIÓN Y UTILIZACIÓN	Producto alimenticio utilizado principalmente como materia prima en la fabricación de cerveza y bebidas malteadas.	
	Humedad Extracto Color Proteína total Proteína soluble Potencia diastática pH	≤ 6.5 % ≥ 82 % ≤ 5.5 EBC ≤ 14 % ≤ 7 % 350 à 550 WK 5.7 à 6.2
PRODUCCIÓN Y USO EN LA FABRICACIÓN DE CERVEZA	<p>Esta malta se elabora a partir de trigo de origen francés.</p> <p>Este tipo de malta se utiliza tradicionalmente en la elaboración de cervezas de trigo o para mejorar la calidad de la espuma de distintas cervezas.</p> <p>El cervecero puede utilizarla: del 3 al 10% para la producción de cervezas Pils y más del 30% para las cervezas de trigo.</p>	
EMBALAJE	A granel, sacos de 25kg o Bigbags (de 0,5 a 1T)	
REQUISITOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Alérgenos: Contiene gluten SO2 : <10 ppm	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	<p>Recomendamos utilizar nuestras maltas en un periodo de 18 meses para obtener la mejor calidad.</p> <p>La malta debe almacenarse en un lugar fresco, seco y limpio. Una vez abierto el saco, debe cerrarse y utilizarse lo antes posible.</p>	

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