



FICHE TECHNIQUE & DE SECURITE

DESIGNATION PRODUIT	LES MALTIER'S VIENNE	
PRESENTATION ET UTILISATION	Produit alimentaire utilisé principalement comme matière première dans la fabrication de la bière et les boissons maltées.	
	Humidité :	≤ 4,5 %
	Extrait :	≥ 80 %
	Friabilité :	≥ 80 %
	Couleur :	10 à 12 EBC
	Protéines totales %	≤ 11,5 %
	Protéines solubles %	3.7 à 5.7 %
	Viscosité :	<1.65
	Pouvoir diastasique	> 250 WK
	pH	5.7 à 6.2
FABRICATION ET UTILISATION EN BRASSERIE	<p>Ce malt est fabriqué à partir d'orge d'origine française,</p> <p>Le malt vienne est utilisé dans la fabrication de bières de couleur dorée avec un goût de malt, vous pouvez l'utiliser jusqu'à 100% pour les bières ambrée et peut être mélangé avec d'autres malts pour fabriquer des bières vienne, Pilsen, porter et les bières avec une couleur dorée.</p>	
CONDITIONNEMENT	Vrac, sacs de 25kg ou Bigbags (0,5 à 1T)	
EXIGENCES SECURITE ALIMENTAIRE	<p>Allergène : Contient du gluten</p> <p>SO2 : <10 ppm</p>	
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>	

Maltiers,
Malteries Franco-Suisses
74 rue des Alouettes Issoudun