



FICHE TECHNIQUE & DE SECURITE

DESIGNATION PRODUIT

LES MALTIERES 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

Ce malt est fabriqué à partir d'orge d'origine française, 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.

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

Maltiers,
Malteries Franco-Suisses
74 rue des Alouettes Issoudun