FICHA TÉCNICA Y DE SEGURIDAD

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	**LES MALTIERS Pale Ale**
PRESENTACIÓN Y UTILIZACIÓN	Producto alimenticio utilizado principalmente como materia prima en la fabricación de cerveza y bebidas malteadas.
	Humedad ≤ 4,5 Extracto ≥ 80% Friabilidad ≥ 80% Color EBC 5 a 7 EBC Betaglucanos < 200 Proteína total 9,6 -11,5 % Proteina soluble 4 – 5 % Potencia diastática > 200 pH 5,5 à 6,3
PRODUCCIÓN Y USO EN LA FABRICACIÓN DE CERVEZA	Esta malta se elabora a partir de cebada de primavera francesa. Les Maltiers Pale Ale suele añadirse como infusión en los sistemas de elaboración de cerveza que requieren levadura de fermentación alta, para producir cervezas Pale Ale, IPA de color ámbar dorado. La malta puede utilizarse hasta el 100% o mezclarse con otras maltas para realzar el color y el sabor de las cervezas.
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	Recomendamos utilizar nuestras maltas en un periodo de 18 meses para obtener la mejor calidad. La malta debe almacenarse en un lugar fresco, seco y limpio. Una vez abierto el saco, debe cerrarse y utilizarse lo antes posible.

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