

---

## FICHE TECHNIQUE DE PRODUIT

---

### MALT DE BASE VIENNA

---

#### CARACTÉRISTIQUES

---

- Style : Malt de base
- Flaveurs : Arômes maltés et sucrés avec des notes de pains croûtés et un léger caramel.
- Couleur : Couleur cuivré

#### ANALYSE TYPE

---

Couleur ASBC °Lovibond	5.0 – 7.5
Humidité, %	≤ 5
Extrait à la mouture fine	≥ 81.0
Extrait à la mouture grossière	≥ 79.5
Vitesse de saccharification	≤ 20 min



#### APPLICATIONS

---

Malt de base avec des arômes riches qui sont parfaits pour toutes les bières plus foncées. Idéal pour ajouter de la texture et de la profondeur à vos bières. C'est un malt parfait pour des Vienna lager, des marzens ou des oktoberfest par exemple.

#### ENTREPOSAGE

---

Entreposer dans un endroit frais et sec. Idéalement entre 15°C et 20°C avec une humidité relative en bas de 60%. Éviter les changements de température. Dans des conditions de conservation idéale, le produit peut être utilisé jusqu'à 18 mois suivant sa fabrication.