
FICHE TECHNIQUE DE PRODUIT

MALT BLE ROUGE MALTE

CARACTERISTIQUES

- Style : Malt de blé
- Flaveur : Onctueux, sucré, crémeux et malté
- Couleur : Teinte très légère de paille pâle

ANALYSE TYPE

Couleur ASBC °Lovibond	1.7 – 2.3
Humidité, %	≤ 6.3
Extrait à la mouture fine	≥ 80.0
Extrait à la mouture grossière	≥ 78.5
Vitesse de saccharification	≤ 15 min



APPLICATIONS

À utiliser en partie ou en totalité comme malt de base dans les bières de blé. Souvent utilisé dans les styles traditionnels de bières de blé comme les Weizens et les Witbiers. Si utilisé à plus de 50%, pensez à utiliser de l'écorce de riz pour une filtration efficace.

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.