

FICHE TECHNIQUE DE PRODUIT

MALT DE SPECIALITE M3

CARACTÉRISTIQUES

- Style : Malt de spécialité
- Flaveurs : Arômes maltés et sucrés avec des notes de miel, de pains croûtés et de caramel.
- Couleur : Couleur allant de l'ambree clair à moyen

ANALYSE TYPE

Couleur ASBC °Lovibond	18.0 – 25.0
Humidité, %	≤ 5
Extrait à la mouture fine	≥ 80.0
Extrait à la mouture grossière	≥ 78.5
Vitesse de saccharification	≥ 60 min



APPLICATIONS

Le malt M3 est un malt de spécialité conçu pour enrichir la couleur, la douceur et la complexité aromatique des bières. Son profil confère des teintes ambrées à rougeâtres ainsi que des saveurs de miel, de caramel ainsi que de fruits secs. Recommandé de 5 % à 15 % dans vos recettes, il est parfait pour vos Amber Ale, Märzen, ou toute autre bière foncée.

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 idéales, le produit peut être utilisé jusqu'à 18 mois suivant sa fabrication.