

FICHE TECHNIQUE DE PRODUIT

MALT DE BASE PILSNER TRADITIONNEL

CARACTERISTIQUES

- Style : Malt de base
- Flaveur : Arômes léger de céréale cru, très *clean* et *crisp* et avec un peu plus de corps que notre Pilsner Moderne.
- Couleur : Malt exceptionnellement pâle qui produit un moût très clair, notre malt de base le plus pâle avec notre Pilsner Moderne.

ANALYSE TYPE

Couleur ASBC °Lovibond	1.7 – 1.9
Humidité, %	≤ 4.5
Extrait à la mouture fine	≥ 81.0
Extrait à la mouture grossière	≥ 77.6
Vitesse de saccharification	≤ 15 min



APPLICATIONS

Malt de base bon pour tous les types de bières. Particulièrement pour les lagers, kolschs et pilsners.

PROPRIETES

Notre pilsner traditionnel est un malt sous modifié, développer pour être utilisé dans les systèmes à décoction. Il peut être utilisé dans des systèmes standard avec les objectifs suivants :

- Ajouter du corps à la bière
- Ajout d'un côté très crisp
- Atténuation légèrement plus faible
- Améliore la tenue de mousse

FICHE TECHNIQUE DE PRODUIT



1255 Boul. Queen Victoria, Sherbrooke, Qc

PRECAUTIONS

Notre pilsner est un produit à risque de DMS, nous suggérons de bouillir vigoureusement. Lorsqu'il est utilisé à plus de 40%, il y a un risque de stuck mash. Si l'utilisation est prévu à plus de 40%, nous suggérons de faire des paliers de température pour réaliser une dégradation des β -glucans et des protéines complexes.

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.