
FICHE TECHNIQUE DE PRODUIT

MALT DE SPECIALITE M2

CARACTERISTIQUES

- Style : Malt de spécialité exclusif à Innomalt.
- Flaveur : Arômes complexes profondément maltés, avec des notes de noisette, de pain croulé avec une légère touche de caramel.
- Couleur : Foncée avec un léger penchant vers des teintes bistrées.

ANALYSE TYPE

Couleur ASBC °Lovibond	8.0 – 9.5
Humidité, %	≤ 4.5
Extrait à la mouture fine	> 80.5
Extrait à la mouture grossière	>79.5
Vitesse de saccharification	> 15 min



APPLICATIONS

Excellent choix pour les brown ou dark ale, bitters et bocks. À utiliser avec au moins 20 % de malt de base enzymatique (malt pâle 2 rangs, pilsner moderne, etc.)

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.