
FICHE TECHNIQUE DE PRODUIT

MALT DE BASE PILSNER MODERNE

CARACTERISTIQUES

- Style : Malt de base
- Flaveur : Arômes de céréales, sucré, très *clean* et *crisp* et avec un peu plus de corps que notre Malt Pâle (2 rangs)
- Couleur : Malt exceptionnellement pâle qui produit un moût très clair, notre malt de base le plus pâle avec notre Pilsner Traditionnel.

ANALYSE TYPE

Couleur ASBC °Lovibond	1.7 – 1.9
Humidité, %	≤ 4.5
Extrait à la mouture fine	≥ 81.0
Extrait à la mouture grossière	≥ 78.6
Vitesse de saccharification	≤ 15 min



APPLICATIONS

Malt de base bon pour tous les types de bières. Particulièrement pour les lagers, kolschs et pilsners. Notre pilsner moderne donne des bières avec plus de corps en bouche (mouth feel) qu'un malt pale.

PRECAUTIONS

Les malts de type pilsner sont toujours plus à risque de générer du DMS. Nous recommandons une ébullition vigoureuse lors de son utilisation.

FICHE TECHNIQUE DE PRODUIT

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.