
FICHE TECHNIQUE DE PRODUIT

MALT DE BASE MALT PALE (2 RANGS)

CARACTERISTIQUES

- Style : Malt de base
- Flaveur : Arômes légèrement malté, sucrée, *clean*
- Couleur : Jaune Clair, dans les standards de la plage de couleurs des Ales.

ANALYSE TYPE

Couleur ASBC °Lovibond	2.0 – 2.3
Humidité, %	≤ 4.5
Extrait à la mouture fine	≥ 81.0
Extrait à la mouture grossière	≥ 79.5
Vitesse de saccharification	≤ 15 min



APPLICATIONS

Malt de base bon pour tous les types de bières. Laisse une finale sèche en bouche. Il peut être utilisé jusqu'à 100 %. Bonne efficacité enzymatique, permet l'utilisation de bonne quantité de malt de spécialité.

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.