



Malteries Franco-Suisses
 74 Rue des Alouettes BP 109
 F- 36104 ISSOUDUN CEDEX
 T. +33 (0) 2 54 21 13 43
 F. +33 (0) 2 54 03 17 78
www.lesmaltiers.fr
contact@lesmaltiers.fr

ANALYSE DE MALT

MALT d'orge MUNICH

Critères		Résultats	
1	Humidité	4.3	%
2	Extrait	80.6	%
3	Couleur du moût	33	EBC
4	Couleur KZ	43.6	EBC
5	Protéines totales	10.5	%
6	Protéines solubles	5.4	%
7	Indice Kolbach	51.5	
8	pouvoir diast.	221.28	wk
9	pH	5.6	
10	Viscosité	1.51	Pa.s
11	Friabilité	81	%
12	Homogénéité	96.49	%
13	Bglucans	115.2	mg/l
Orge PLANET recolte 2022 DDM Nov-24 Lot 112 15.06.2023			