



FICHE TECHNIQUE & DE SECURITE

DESIGNATION PRODUIT	LES MALTIER'S Pale Ale																		
PRESENTATION ET UTILISATION	Produit alimentaire utilisé principalement comme matière première dans la fabrication de la bière et les boissons maltées.																		
	<table><tr><td>Humidité % :</td><td>≤ 4,5</td></tr><tr><td>Extrait % :</td><td>≥ 80%</td></tr><tr><td>Friabilité % :</td><td>≥ 80%</td></tr><tr><td>Couleur EBC :</td><td>5 à 7 EBC</td></tr><tr><td>B glucans :</td><td>< 200</td></tr><tr><td>Protéines totales :</td><td>9,6 -11,5 %</td></tr><tr><td>Protéines solubles :</td><td>4 - 5</td></tr><tr><td>Pouvoir diastasique :</td><td>> 200</td></tr><tr><td>pH :</td><td>5,5 à 6,3</td></tr></table>	Humidité % :	≤ 4,5	Extrait % :	≥ 80%	Friabilité % :	≥ 80%	Couleur EBC :	5 à 7 EBC	B glucans :	< 200	Protéines totales :	9,6 -11,5 %	Protéines solubles :	4 - 5	Pouvoir diastasique :	> 200	pH :	5,5 à 6,3
Humidité % :	≤ 4,5																		
Extrait % :	≥ 80%																		
Friabilité % :	≥ 80%																		
Couleur EBC :	5 à 7 EBC																		
B glucans :	< 200																		
Protéines totales :	9,6 -11,5 %																		
Protéines solubles :	4 - 5																		
Pouvoir diastasique :	> 200																		
pH :	5,5 à 6,3																		
FABRICATION ET TYPE DE BIERES	Ce malt est fabriqué à partir d'orge de printemps d'origine française. Les Malters Pale Ale est habituellement ajouté en infusion dans les systèmes de brassage qui requièrent de la levure de fermentation haute, pour produire des bières Pale Ale, IPA avec une couleur dorée ambrée. Le malt peut être utilisé jusqu'à 100% ou mélangé avec d'autres malts pour multiplier la couleur et le goût des bières.																		
CONDITIONNEMENT	Vrac, sacs de 25kg ou Bigbags (0,5 à 1T)																		
EXIGENCES SECURITE ALIMENTAIRE	Allergène : Contient du gluten SO2 : <10 ppm																		
CONDITIONS DE STOCKAGE	Nous recommandons l'utilisation de nos malts sur une période de 18 mois pour avoir la meilleure qualité. Le malt doit être stocké dans un espace frais, sec et propre. Une fois le sac entamé il faut le fermer et l'utiliser le plus tôt possible.																		