



BELGOMALT
[BOORTMALT NV](#)

sales@belgomalt.be

ANALYSE DE MALT

MALT d'orge MUNICH

Critères		Résultats	
1	Humidité	4.4	%
2	Extrait	80	%
3	Couleur du moût	30	EBC
4	Couleur KZ	37	EBC
5	Protéines totales	9.9	%
6	Protéines solubles	5.2	%
7	Indice Kolbach	52.8	
8	pouvoir diast.	240	wk
9	pH	5.65	
10	Viscosité	1.6	Pa.s
11	Friabilité	85	%
12	Homogénéité	96	%
13	Bglucans	142	mg/l
Orge PLANET recolte 201			
DDM novembre 2023			
Lot 104-01/06/2022			