



BELGOMALT

sales@belgomalt.be

ANALYSE DE MALT

le:

Camion N° :

MALT MUNICH

Critères		Résultats	
1	Humidité	3,8	%
2	Extrait	80	%
3	Couleur du moût	33,0	EBC
4	Kz	49,0	EBC
5	Protéines totales	10,3	%
6	Protéines solubles	5,18	%
7	Indice Kolbach	50,3	
8	Viscosité	1,57	cp
9	Friabilité	90	%
10	pH	5,5	
11	Hartong à 45°C	48	%
12	Pouvoir diast.	150	wk
13	Fan	215	mg/l
14	Bétaglucanes	117	mg/l
15	Turbidité	4,5	EBC

Variété PLANET 2019
Lot N° 111-212-19.09.20

ISSOUDUN

Visa du responsable des expéditions