

MALT PILSNER

FICHE TECHNIQUE - 2025



DESCRIPTION

Notre malt Pilsner, fabriqué à partir d'orge de printemps à deux rangs Sebastian et Gulliver, est parfait pour les lagers et les pilsners. Avec sa couleur dorée, son goût doux et son extrait élevé, il offre une base polyvalente et fiable pour une large gamme de styles de bière.

PARAMÈTRE	VALEUR
Humidité	≤4,5%
Extrait (base sèche)	≥80,5%
Différence fine-grosse	≤1,5%
Couleur (°EBC)	3,5-4,2
Couleur (°Lovibond)	1,9-2,2
Protéines (base sèche)	≤11,5%
Indice de Kolbach	37-42%
Azote soluble	650-750 mg/L
Puissance Diastasique	≥260 WK
FAN (azote libre aminé)	≥130 mg/L
Bêta-glucanes	≤200 ppm
Friabilité	≥85%
Temps de saccharification	15 min.
Vitesse de filtration	normale
Viscosité (à 20°C)	1,4-1,6 mPa·s
pH	5,9-6,1
Vitrosité	≤1,8%
Calibrage < 2,2 mm	≤1,0%
Calibrage > 2,5 mm	≥90%
Impuretés	≤0,1%
Variété d'orge	Sebastian/Gulliver
Certification de sécurité alimentaire	ISO 22000:2018
Certification de qualité	DSTU 4282:2018
Présence d'OGM	Sans OGM



Pays d'origine :
Ukraine

Types de bière:
Lagers, Pilsners

Taux d'utilisation :
Jusqu'à 100%

Options d'emballage:
Sacs de 25 kg, en vrac

Durée de conservation :
Jusqu'à 24 mois

SKY AGRO LTD / Trading as "SKY MALT" / info@skymalt.com / +44 (0) 7868 494791

Veillez noter que la spécification ci-dessus est sujette aux écarts analytiques standards et peut différer des paramètres réels, lesquels seront clairement indiqués dans le bon de commande ou le contrat. La durée de conservation indiquée est une estimation basée sur des conditions de stockage idéales ; la durée réelle peut varier en fonction des méthodes de manutention et des conditions environnementales spécifiques.