

MALT DE BLÉ

FICHE TECHNIQUE - 2025



DESCRIPTION

Notre malt de blé, produit à partir de variétés de blé blanc et rouge, est parfait pour les bières de blé comme les Witbiers et les American wheat ales, ou comme complément dans d'autres styles de bière. Sa richesse en protéines favorise la tenue de la mousse.

PARAMÈTRE	VALEUR
Humidité	≤5,0%
Extrait (base sèche)	≥81,5%
Différence fine-grosse	≤1,5%
Couleur (°EBC)	4,0-5,0
Couleur (°Lovibond)	2,0-2,4
Protéines (base sèche)	≤12,0%
Indice de Kolbach	35-40%
Temps de saccharification	15 min.
pH	5,6-6,1
Calibrage < 2,2 mm	≤1%
Calibrage > 2,5 mm	≥96%
Impuretés	≤0.1%
Certification de sécurité alimentaire	ISO 22000:2018
Présence d'OGM	Sans OGM



Pays d'origine :
Ukraine

Types de bière:
Bières de blé

Taux d'utilisation :
Jusqu'à 60%

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

Durée de conservation :
Jusqu'à 24 mois