

# SKY MALT DE BLÉ

SKY Malts de Base



## DESCRIPTION

Notre Malt de blé est essentiel pour le brassage des bières de blé telles que les witbiers et les wheat ales américaines. Il constitue également un adjuvant précieux (3 à 5 %) dans d'autres styles de bière. Touraillé à 80–85 °C, il intensifie la saveur caractéristique des bières de blé tout en améliorant la texture en bouche et la stabilité de la mousse.

### PARAMÈTRES TYPIQUES

PARAMÈTRE	VALEUR (EBC)
Humidité	5,0 % max.
Extrait	81,5 % min.
Différence fine-grosse	1,5 % max.
Couleur	4,0–5,0 EBC (2,1–2,5 °L)
Protéines totales	11,5 % max.
Indice Kolbach	38–45 %
Friabilité	85 % min.
Temps de saccharification	15 minutos max.
Viscosité (à 20 °C)	1,6 mPa·s / cP max.
pH	5,9–6,1
Calibrage < 2,2 mm	1,0 % max.
Calibrage > 2,5 mm	90 % min.
Impuretés végétales	0,5 % max.
Présence d'OGM	Sans OGM



**Couleur:**  
4,0–5,0 EBC

**Recommandé pour :**  
Bières de blé, adjuvant

**Taux d'utilisation :**  
Jusqu'à 60 %

**Options d'emballage :**  
Sacs de 25/50kg,  
big bags, en vrac

**Durée de conservation :**  
Jusqu'à 24 mois

**Conditions de stockage :**  
Conserver dans un  
endroit frais et sec  
(<25 °C, <35 % HR)