

Rapport d'analyse du malt

DATE: 30 Juin, 2017

À: Malterie Caux-Laflamme
St-Narcisse de Beaurivage, QC

Description de l'échantillon	Lot 20170622 sp-cl
Numéro de laboratoire	ML-17-836
Humidité, %	6.5
Extrait à la mouture fine, %	90.9
Couleur, unités ASBC	3.89
Bêta-glucane, ppm	30
Azote aminé libre, mg/L	181
Pouvoir diastatique, °L	140
α -amylase, D.U.	43.8
Temps de filtration	slow
Clarté du moût	hazy
pH du moût	6.0

Remarque: Les résultats sont représentatifs de l'échantillon soumis seulement.

Si vous avez d'autres questions ou avez besoin d'aide pour interpréter vos résultats, veuillez contacter Aaron MacLeod at macleoda@hartwick.edu or (607) 431-4232

Méthodes servant à mesurer la qualité de l'orge brassicole

Activité de l'alpha-amylase

L'activité de l'alpha-amylase est déterminée par analyse en flux segmenté avec de l'amidon dextrinisé comme substrat selon la méthode ASBC malt 7B, et étalonné à l'aide d'échantillons-types établis selon la méthode standard de l'ASBC (ASBC Malt 7A).

Teneur en bêta-glucanes

La teneur en bêta-glucanes des extraits de malt est déterminée par analyse en flux segmenté et par coloration au calcofluor du bêta-glucane soluble à poids moléculaire élevé (ASBC Wort-18B).

Pouvoir diastatique

Le pouvoir diastatique est déterminé à l'aide d'un doseur automatisé des sucres réducteurs qui effectue une analyse en flux segmenté à la néocuproïne et qui est étalonné avec des échantillons-types de malt établis selon la méthode standard de détermination des sucres réducteurs au ferricyanure de l'ASBC (ASBC Malt 6A).

Extraits de malt

Les extraits de malt sont préparés dans une cuve de brassage Industrial Equipment Corporation (IEC) selon la méthode de brassage conventionnelle de 45 °C à 70 °C. La densité à 20 °C est déterminée au moyen d'un densimètre numérique Anton Paar DMA 5000M (ASBC Malt-4)..

Azote aminé libre

La teneur en azote aminé libre des extraits à mouture fine est déterminée par analyse en flux segmenté selon la méthode officielle de l'ASBC (ASBC Wort-12).

Indice de Kolbach (ratio S/T)

L'indice de Kolbach est calculé au moyen de la formule suivante : (% de protéines solubles/% de protéines du malt) x 100.

Teneur en eau du malt

La teneur en humidité du malt est déterminée sur des échantillons moulus préalablement séchés au four à 104°C pendant trois heures (ASBC Malt-3).

Couleur

La couleur est déterminée par spectrophotométrie en mesurant l'absorbance du moût clair dans une cellule de 10 mm à 430 nm et rapportée en ° SRM (ASBC Malt-9 / Beer-10)

Teneur en protéines solubles du moût

La teneur en protéines solubles du moût est déterminée au moyen d'un spectrophotomètre selon la méthode ASBC Wort-17.