

## Rapport d'analyse du malt

DATE: 19 mai 2022

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

Description de l'échantillon	LOT 20220402-BPM-CL
Numéro de laboratoire	ML-22-1321
Humidité, %	5.6
Friabilité, %	100
Extrait à la mouture fine, %	78.2
Couleur, unités ASBC	3.09
Bêta-glucane, ppm	91
Protéines solubles, %	7.47
Teneur en protéines, %	15.2
S/T, %	49.1
Azote aminé libre, mg/L	161
Pouvoir diastatique, °L	130
$\alpha$ -amylase, D.U.	25.4
Temps de filtration	normal
Clarté du moût	hazy
pH du moût	5.9

**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 Harmonie Bettenhausen at [bettenhauseh@hartwick.edu](mailto:bettenhauseh@hartwick.edu) or (607) 431-4232