

## Rapport d'analyse du malt

DATE: 28 juillet 2021

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

Description de l'échantillon	20220629-MA-CL
Numéro de laboratoire	ML-22-1943
Humidité, %	4.9
Friabilité, %	93.2
Extrait à la mouture fine, %	82.2
Couleur, unités ASBC	2.57
Bêta-glucane, ppm	46
Protéines solubles, %	4.38
Teneur en protéines, %	10.5
S/T, %	41.7
Azote aminé libre, mg/L	168
Pouvoir diastatique, °L	109
$\alpha$ -amylase, D.U.	51.4
Temps de filtration	Normal
Clarté du moût	Clear
pH du moût	5.81

**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