

Rapport d'analyse du malt

DATE: 26 aug 2022

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

Description de l'échantillon	20220713-MP-CL
Numéro de laboratoire	ML-22-2159
Humidité, %	5.3
Friabilité, %	91.7
Extrait à la mouture fine, %	82.3
Couleur, unités ASBC	2.34
Bêta-glucane, ppm	71
Protéines solubles, %	4.27
Teneur en protéines, %	10.8
S/T, %	39.5
Azote aminé libre, mg/L	159
Pouvoir diastatique, °L	139
α -amylase, D.U.	52.1
Temps de filtration	Normal
Clarté du moût	Clear
pH du moût	5.84

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 or (607) 431-4232