

## Rapport d'analyse du malt

DATE: 26 aug 2022

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

Description de l'échantillon	20220712-PILS-CL
Numéro de laboratoire	ML-22-2158
Humidité, %	6.3
Friabilité, %	90.3
Extrait à la mouture fine, %	82
Couleur, unités ASBC	2.03
Bêta-glucane, ppm	59
Protéines solubles, %	4.57
Teneur en protéines, %	11.2
S/T, %	40.8
Azote aminé libre, mg/L	173
Pouvoir diastatique, °L	143
$\alpha$ -amylase, D.U.	55.1
Temps de filtration	Normal
Clarté du moût	Clear
pH du moût	5.85

**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