

## Rapport d'analyse du malt

DATE: 26 aug 2022

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

Description de l'échantillon	20220714-SP-CL
<b>Numéro de laboratoire</b>	<b>ML-22-2160</b>
Humidité, %	5.4
Friabilité, %	n/a
Extrait à la mouture fine, %	88.8
Couleur, unités ASBC	4.23
Bêta-glucane, ppm	42
Protéines solubles, %	6.88
Teneur en protéines, %	9.9
S/T, %	69.5
Azote aminé libre, mg/L	162
Pouvoir diastatique, °L	165
α-amylase, D.U.	57.5
Temps de filtration	Normal
Clarté du moût	Clear
pH du moût	5.94

**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