

Rapport d'analyse du malt

DATE: 26 aug 2022

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

Description de l'échantillon	20220721-BMB-CL
Numéro de laboratoire	ML-22-2163
Humidité, %	5.6
Friabilité, %	100
Extrait à la mouture fine, %	81.7
Couleur, unités ASBC	2.58
Bêta-glucane, ppm	79
Protéines solubles, %	7.05
Teneur en protéines, %	14.2
S/T, %	49.6
Azote aminé libre, mg/L	122
Pouvoir diastatique, °L	164
α -amylase, D.U.	20.8
Temps de filtration	Slow
Clarté du moût	Clear
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 or (607) 431-4232