

Rapport d'analyse du malt

DATE: 10 juin 2022

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

Description de l'échantillon	20220415-MAB-CL
Numéro de laboratoire	ML-22-1473
Humidité, %	4.6
Friabilité, %	84.7
Extrait à la mouture fine, %	82.6
Couleur, unités ASBC	4.11
Bêta-glucane, ppm	101
Protéines solubles, %	6.03
Teneur en protéines, %	11.6
S/T, %	52
Azote aminé libre, mg/L	258
Pouvoir diastatique, °L	147
α -amylase, D.U.	71.8
Temps de filtration	Normal
Clarté du moût	Clear
pH du moût	5.75

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