

Rapport d'analyse du malt

DATE: 28 juillet 2021

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

Description de l'échantillon	20220707-MPB-CL
Numéro de laboratoire	ML-22-1941
Humidité, %	5.1
Friabilité, %	84.1
Extrait à la mouture fine, %	83.5
Couleur, unités ASBC	3.78
Bêta-glucane, ppm	91
Protéines solubles, %	6.27
Teneur en protéines, %	11.7
S/T, %	53.6
Azote aminé libre, mg/L	260
Pouvoir diastatique, °L	170
α -amylase, D.U.	87
Temps de filtration	Normal
Clarté du moût	Clear
pH du moût	5.67

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