

Rapport d'analyse du malt

DATE: 13 oct 2022

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

Description de l'échantillon	LOT 20220830-PILSB-CL
Numéro de laboratoire	ML-22-2498
Humidité, %	5.7
Friabilité, %	78.8
Extrait à la mouture fine, %	81.7
Couleur, unités ASBC	2.9
Bêta-glucane, ppm	98
Protéines solubles, %	5.98
Teneur en protéines, %	12.3
S/T, %	48.6
Azote aminé libre, mg/L	253
Pouvoir diastatique, °L	160
α -amylase, D.U.	47
Temps de filtration	Normal
Clarté du moût	Clear
pH du moût	5.63

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