



Análisis de Malta

Despacho de : Malta Tipo Trigo	A la cervecería:
-----------------------------------	------------------

Tipo	Trigo (100%) E 12
Humedad	4,0 – 4,6 %
Extracto Molido Fino	78,0 – 79,0%
Seco	81,5 – 83,5 %
Diferencia de Extracto	1,2
Tiempo de conversión de Azúcar 10 – 15 Min.	10
Color Mosto E. B. C.	3,6 – 4,3
Proteína % en MS	11,0 – 12,5 %
Nitrógeno Soluble mg/ 100 g MS.	700 - 850
Proteína Soluble	38 –44
Color de Cocción EBC	6,5 - 7
Hartong VZ 45° C	36 - 39
Valor de pH	5,9-6,1
Viscosidad	1,75 – 1,90
Friabilidad	

Cordialmente,

NMB Naheland Malz GmbH