



Análisis de Malta

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

Tipo	Cebada (100%) E 12
Humedad	3,5 – 4,2 %
Extracto Molido Fino	78,0 – 79,0%
Seco	81,5 – 82,5 %
Diferencia de Extracto	1,2
Tiempo de conversión de Azúcar 10 – 15 Min.	10
Color Mosto E. B. C.	8 – 15
Proteína % en MS.	10,0 – 11,5 %
Nitrógeno Soluble mg/ 100 g MS.	670 - 750
Proteína Soluble	38 –42
Color de Cocción EBC	15
Hartong VZ 45° C	36 - 39
Valor de pH	5,8
Viscosidad	1,50 – 1,65
Friabilidad	Min 84/ Max 3

Cordialmente,

NMB Naheland Malz GmbH