

## Scheda Tecnica



MALTO PEATED (SMOKED)				
PARAMETRI	UNITÀ	MIN	MAX	
Umidità	%		4,5	
Estratto (secco)	%	81,0	83,0	
Differenze fine-grosse	%	1,1	2,5	
Colore del mosto	EBC	2,5	3,7	
Proteine totali (malto secco)	%	10,0	11,0	
Proteine solubili	%	3,5	4,4	
Indice Kolbach	%	35,0	45,0	
Hartong 45	%	34,0	43,0	
Viscosità	cp		1,57	
Beta glucani	Mg/L		250	
pH		5,7	5,9	
Potere diastatico	WK	285		
Friabilità	%	84,0		
Grani interi	%		2,5	
Calibrazione – superiore 2.5mm	%	90,0		
Tempo saccharificazione			15	
Aspetto del mosto			chiaro	
Filtrazione			normale	
Fenoli	ppm	5,5	30	



MALTO VIENNA				
PARAMETRI	UNITÀ	MIN	MAX	
Umidità	%		5,0	
Estratto (secco)	%	80,0		
Differenze fine-grosse	%	1,5	2,5	
Colore del mosto	EBC	5	7	
Proteine totali (malto secco)	%		11,5	
Proteine solubili	%	3,5	4,3	
Indice Kolbach	%	37,0	45,0	
Hartong 45	%	36,0		
Viscosità	cp		1,65	
Potere diastatico	WK	250		
Friabilità	%	82,0		
Grani interi	%		2,5	
NDMA	ppb		2,5	
Filtrazione			normale	
Tempo saccharificazione	min		normale	
Attenuazione limite	%	78,0		

