



Schede Tecniche



MALTO WHEAT (di FRUMENTO)			
PARAMETRI	UNITÀ	MIN	MAX
Umidità	%		5,2
Estratto (secco)	%	84,5	
Differenze fine-grosse	%		2,0
Colore del mosto	EBC	3,5	5,0
Postcolorazione	EBC	5,0	7,0
Proteine totali (malto secco)	%	12,0	14,0
Proteine solubili	%	4,5	5,5
Indice Kolbach	%	37,0	43,0
Hartong 45°	%	36,0	42,0
Viscosità	cp		1,85
pH		5,8	6,1



MALTO WHEAT MUNICH			
PARAMETRI	UNITÀ	MIN	MAX
Umidità	%		5,0
Estratto (secco)	%	84,0	
Colore del mosto	EBC	14	16
Proteine totali (malto secco)	%		14,0
Indice Kolbach	%	38,0	
Viscosità	cp		1,85



MALTO DIASTATICO			
PARAMETRI	UNITÀ	MIN	MAX
Umidità	%	7,0	
Estratto (secco)	%	80,0	
Colore del mosto	EBC	2,5	4
Proteine totali (malto secco)	%	9,5	11,5
Proteine solubili	%	38,0	45,0
Hartong 45°	%	36,0	44,0
Tempo saccharificazione	min		15
Viscosità	cp		1,6
Friabilità	%	78,0	
Grani interi	%		3
Potere diastatico	WK	300	

