

Pour ouvrir le sac proprement, couper la chaînette côté droit du sac avec le logo face à vous et tirer doucement sur le fil.

Malt d'orge  
**PILSEN**



**S.A.S. ART MALT BIO**  
La malterie ardéchoise  
04 75 60 22 30 ou 08 72 60 74 45  
1235 Route du Bourgeat  
07240 Vernoux-en-Vivarais

CONDITIONNÉ LE: 06/05/2022  
DDM/DLUC:  
LOT NUMERO: 2504355EL  
MAGASIN: 21p PLAINY  
CROISSANCE: Centre Val de Loire  
COULONNAGE EN LIGNE: 3-2



POIDS NET: 25 KG



Vernoux-en-Vivarais  
07240

malterieardechoise.fr

Rapport d'analyses du lot

2504355EL

**A Vernoux-en-Vivarais**

**Fait le**

**09/05/25**

Analyse	Méthodes	Résultat	Unités
<b>Humidité</b>	<i>dissecateur</i>	5,1	%
<b>Friabilité</b>	<i>friabilimètre</i>	95,3	%
<b>Grains entiers</b>	<i>friabilimètre</i>	1,4	%
<b>Couleur du malt</b>	<i>colorimétrie visuelle</i>	3	EBC
<b>Extrait fine mouture</b>	<i>Qualtech EBC4.5.1</i>	82,6	% malt sec
<b>Azote aminé libre</b>	<i>Qualtech EBC4.10</i>	159	mg/L
<b>Pouvoir diastasique</b>	<i>Qualtech EBC4.12</i>	330	W.K sur sec
<b>Protéines totales</b>	<i>Qualtech EBC4.3.2</i>	8,7	% malt sec
<b>Protéines solubles</b>	<i>Qualtech EBC4.5.1</i>	4,2	% malt sec



**Robin LE BERRE**

Responsable de production

**ART MALT BIO la malterie ardéchoise**

Récolte

**2024**

**PILSEN**

## Aide à l'interprétation des résultats

<b>Humidité</b>	Pourcentage d'eau contenu dans le malt au moment où il est ensaché. Avec le temps, ce taux peut augmenter légèrement d'1 ou 2%. <b>Ce taux joue un rôle dans le calcul du rendement de brassage , + il est bas et + le rendement augmente.</b> Ce taux est généralement compris entre 2 et 7%.
<b>Friabilité</b>	Taux de grains qui se concassent bien, révélateur d'une bonne orge ET d'un bon maltage. Ce taux est compris généralement entre 80% et 95% pour le malt d'orge. <b>Si la friabilité est dans la tranche basse, on peut resserrer les rouleaux de son moulin pour éviter d'avoir trop de grains mals concassés. Si la friabilité est dans la tranche haute, il faut faire attention à ne pas faire trop de farine pour ne pas avoir de problème de filtration et de trouble.</b>
<b>Grains entiers</b>	Taux de grains qui resteront entiers après concassage. Ces grains n'ont pas germés car ils n'étaient pas vivants lors du début du maltage. <b>Si ce taux est supérieur à 3%, cela peut causer des problèmes de rendement et de filtration de la maïsche.</b>
<b>Couleur du malt</b>	Permet de déduire la couleur de la bière en connaissant aussi la quantité de malt et d'eau utilisée. Plusieurs calculateurs existent (Brewers' Friend, Little Bock, Univers Bière, Beersmith, etc...).
<b>Extrait fine mouture</b>	<b>C'est la quantité de sucres dans le malt sec → « rendement du malt ».</b> Ce taux est généralement compris entre 79% et 83%. Couplé au taux d'humidité et au rendement de votre salle à brasser, il permet de connaître le rendement de brassage. <b>Plus d'infos sur le site « Univers Bière - Améliorer l'efficacité ou rendement du brassage »</b>
<b>Azote aminé libre</b>	C'est le taux de composés azotés assimilables par la levure. Une teneur trop faible peut entraîner des problèmes de fermentation et une teneur trop élevée des problèmes de faux goûts. Le taux attendu est compris entre 100 et 180 mg/L.
<b>Pouvoir diastasique</b>	Quantité d'enzymes dans le malt. >350 pour un Diastasiq ; >250 pour un Pilsen ; > 200 pour un Pale Ale ; > à 100 pour un Vienne ; entre 0 et 50 pour les Munich.
<b>Protéines totales</b>	Taux compris généralement entre 9 et 11%. <b>Une teneur trop faible peut donner une faible tenue de mousse, une teneur trop élevée peut donner moins d'extrait et un trouble important de la bière.</b>
<b>Protéines solubles</b>	Ce taux est en relation avec l'azote aminé libre. Un niveau élevé (>4,5%) peut être la cause d'une faible stabilité de mousse (dû à l'hydrolyse des protéines "moussantes"), un niveau bas (<3,5%) lié à une faible friabilité peut être la cause d'un trouble dans la bière et d'une baisse de rendement.