

PROTOCOLO DE CALIDAD

LOTE: MPA 1807

ORIGEN: Tres Arroyos, Argentina

TIPO DE MALTA: Pale Ale

MES DE ELABORACION: Septiembre 2018

MES DE VENCIMIENTO: Septiembre 2019

COSECHA: 2017/2018

PARÁMETRO	Unidad	Valor
Humedad	%	4,3
Extracto s/s	%	80,6
Diferencia F/G	%	1,0
Sacarificación	Min	10
pH		6,1
Color	EBC	6,4
Filtración	Min	50
Viscosidad	mPa.s	1,54
Proteínas Totales	%	9,6
Nitrógeno soluble	mg/100g	640
Índice de Kolbach		41,2
Friabilidad	%	91,2
Modificación	%	98,0
Granos enteros	%	0,4
>2,5 mm	%	90,2
<2,2 mm	%	1,3
Poder Diastásico	WKU	220
FAN	mg/100g	130
Betaglucanos	Ppm	100



Ing Gabriel Flores
Jefe de Producción