



MALTERIA BLUMENAU LAUDO DE MALTE

LOTE
PILSEN PREMIUM 156 PP

	ANÁLISE (METODOLOGIA)	VALORES TESTADOS	VALORES DE REFERÊNCIA
1	Umidade (EBC 4.2)	4,8 %	max. 5
2	Cor (EBC 4.7.1)	4,2 EBC	3,6 a 7,3
3	pH (EBC 4.5.1)	6.1	5.5 a 6.2
4	Rendimento de extrato (base seca) (EBC 4.5.1)	81,57%	min 80
5	Diferença de extrato	1.0%	max. 1.8
6	Proteínas totais	10.3 %	9.7 a 11.0
7	Poder diastásico	330	min. 250
8	Índice kolbach	42 %	40 - 45
9	FAN	154 mg/100g	min. 140
10	Betaglucanos	108 mg/L	max. 200
11	Fibrilidade	86%	80 a 88

METODOLOGIA ANALÍTICA EBC

vendas@malteriablumenau.com.br

www.malteriablumenau.com.br

Telefone / whatsapp: 47 3209 4004

facebook / instagram: @malteriablumenau

MALTERIA BLUMENAU: A ESSÊNCIA DE UM BRASIL CERVEJEIRO