



MALTERIA BLUMENAU LAUDO DE MALTE

LOTE
MALTE DE TRIGO 126 T

	ANÁLISE (METODOLOGIA)	VALORES TESTADOS	VALORES DE REFERÊNCIA
1	Umidade (EBC 4.2)	4,90%	max. 6,5
2	Cor (EBC 4.7.1)	6,3	4 A 25
3	pH (EBC 4.5.1)	6,47	5.5 a 7
4	Rendimento de extrato (base seca) (EBC 4.5.1)	79,80%	78 A 82
5	Tempo de sacarificação	25 min	Até 25 min
6	Betaglucanos	55 mg/L	-----
7	Proteínas totais	13%	-----

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