

CERTIFICADO

PATAGONIA MUNICH

I. INFORMACION DEL LOTE

N° de Lote	240932002020
Fecha Producción	28-02-2024
Fecha Vencimiento	28-02-2026

II. CALIDAD FISICOQUIMICA

Parámetro	Unidad	Resultado de Análisis	Especificación
Humedad	%	3,2	≤ 7,0
Extracto Fino s.s.	%	81,0	≥ 70
Diferencia de extracto	%	1,1	-
Proteína Total	%	10,7	9,0 – 12,5
Proteína Soluble	%	4,3	-
Poder Diastásico	°WK	-	-
Sacarificación	min	15	≤ 15
Color del Mosto	EBC	31	25 – 35
Color del Mosto Hervido	EBC	44	-
Filtración del Mosto	min	48	-
Nitrógeno soluble	mg/100g	681	-
Indice Kolbach	%	39,5	-
Hartong VZ °45	%	43	-
FAN	mg/l	171	-
pH	-	5,78	-
Viscosidad	cP	1,70	-
Friabilidad	%	83,2	-
Mallaje > 2,8 + 2,5 mm	%	92,0	-
Mallaje < 2,2 mm	%	1,5	-

III. DURACIÓN

La duración de la Malta es de 24 meses desde su fecha de producción, almacenada en un lugar fresco, seco, limpio, libre de plagas y de aromas extraños. (Temperatura máxima sugerida 30° C)



Bruno J. González Luengo
Jefe de Control de Calidad
Bgonzalez@maltexco.com
www.maltexco.com