

CERTIFICADO

PATAGONIA PALE ALE

I. INFORMACION DEL LOTE

N° de Lote	241032002021
Fecha Producción	04-03-2024
Fecha Vencimiento	04-03-2026

II. CALIDAD FISICOQUIMICA

Parámetro	Unidad	Resultado de Análisis	Especificación
Humedad	%	4,2	≤ 5,5
Extracto Fino s.s.	%	81,0	≥ 78
Diferencia de extracto	%	0,3	≤ 2,0
Proteína Total	%	10,8	9,0 – 12,5
Proteína Soluble	%	4,0	3,5 – 6,0
Poder Diastásico	°WK	250	≥ 250
Sacarificación	min	9	≤ 15
Color del Mosto	EBC	5,5	5,5 – 7,5
Color del Mosto Hervido	EBC	7,5	7,5 – 9,5
Filtración del Mosto	min	30	≤ 60
Nitrógeno soluble	mg/100g	637	560 – 950
Índice Kolbach	%	37,0	37 – 47
Hartong VZ °45	%	38	-
FAN	mg/l	145	≥ 120
pH		6,00	≥ 5,0
Viscosidad	cP	1,60	≤ 1,65
Friabilidad	%	83,3	
Mallaje > 2,8 + 2,5 mm	%	94,8	≥ 85
Mallaje < 2,2 mm	%	2,0	≤ 3,0

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