

CERTIFICADO

PATAGONIA PILSEN

I. INFORMACION DEL LOTE

N° de Lote	MP-240304-8-5-22
Fecha Producción	04-03-2024
Fecha Vencimiento	04-03-2026

II. CALIDAD FISICOQUIMICA

Parámetro	Unidad	Resultado de Análisis	Especificación
Humedad	%	4,3	≤ 5,5
Extracto Fino s.s.	%	81,0	≥ 80
Diferencia de extracto	%	0,7	≤ 2
Proteína Total	%	10,3	9,0 – 12,5
Proteína Soluble	%	3,8	3,5 – 5,4
Poder Diastásico	°WK	270	≥ 250
Sacarificación	min	9	≤ 15
Color del Mosto	EBC	3,2	3,0 – 5,0
Color del Mosto Hervido	EBC	5,0	5,0 – 7,0
Filtración del Mosto	min	35	≤ 60
Nitrógeno soluble	mg/100g	610	562-864
Índice Kolbach	%	37,0	37 – 45
Hartong VZ °45	%	36,0	≥ 36
FAN	mg/l	140	≥ 120
pH	-	6,00	≥ 5,0
Viscosidad	cP	1,58	≤ 1,65
Betaglucanos	mg/l	160	-
Friabilidad	%	83,5	≥ 78
Mallaje > 2,8 + 2,5 mm	%	95,8	≥ 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