

CERTIFICADO

PATAGONIA WHEAT MALT

I. INFORMACION DEL LOTE

N° de Lote	TM-240322
Fecha Producción	22-03-2024
Fecha Vencimiento	22-03-2026

II. CALIDAD FISICOQUIMICA

Parámetro	Unidad	Resultado de Análisis	Especificación
Humedad	%	4,4	≤ 6,0
Extracto Fino s.s.	%	82,5	≥ 80
Diferencia de extracto	%	2,0	≤ 2,0
Proteína Total	%	11,8	10 – 12
Proteína Soluble	%	3,5	-
Poder Diastásico	°WK	-	-
Sacarificación	Min	45	-
Color del Mosto	EBC	4,3	≤ 4,5
Color del Mosto Hervido	EBC	6,0	≤ 6,5
Filtración del Mosto	Min	60	-
Nitrógeno soluble	mg/100g	557	-
Indice Kolbach	%	30,0	-
Hartong VZ °45	%	-	-
FAN	mg/l	66	-
pH		6,22	≥ 5,5
Viscosidad	cP	2,2	≤ 2,2
Friabilidad	%	32,6	-
Mallaje > 2,8 + 2,5 mm	%	88,0	≥ 85
Mallaje < 2,2 mm	%	2,3	≤ 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