

# CERTIFICADO

## PATAGONIA VIENNA

### I. INFORMACION DEL LOTE

|                   |              |
|-------------------|--------------|
| N° de Lote        | 230332002022 |
| Fecha Producción  | 19-01-2023   |
| Fecha Vencimiento | 19-01-2025   |

### II. CALIDAD FISICOQUIMICA

| Parámetro               | Unidad  | Resultado de Análisis | Especificación |
|-------------------------|---------|-----------------------|----------------|
| Humedad                 | %       | 3,8                   | ≤ 5,5          |
| Extracto Fino s.s.      | %       | 80,4                  | ≥ 78           |
| Diferencia de extracto  | %       | 0,8                   | -              |
| Proteína Total          | %       | 10,3                  | 9,0 – 12,5     |
| Proteína Soluble        | %       | 4,2                   | -              |
| Poder Diastásico        | °WK     | -                     | -              |
| Sacarificación          | min     | 10                    | ≤ 15           |
| Color del Mosto         | EBC     | 7,0                   | 5,5 - 7,5      |
| Color del Mosto Hervido | EBC     | 10,8                  | -              |
| Filtración del Mosto    | min     | 40                    | -              |
| Nitrógeno soluble       | mg/100g | 663                   | -              |
| Indice Kolbach          | %       | 40,3                  | -              |
| Hartong VZ °45          | %       | 38,1                  | -              |
| FAN                     | mg/l    | 152                   | -              |
| pH                      |         | 5,90                  | -              |
| Viscosidad              | cP      | 1,63                  | -              |
| Friabilidad             | %       | 80,0                  | -              |
| Mallaje > 2,8 + 2,5 mm  | %       | 95,0                  | -              |
| 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@maltextco.com](mailto:Bgonzalez@maltextco.com)  
[www.maltextco.com](http://www.maltextco.com)