



Malterie Frontenac inc

38 Du Passage,
Thetford-Mines, Qc, G6G 8B5

Téléphone: 418-338-9563
www.malteriefrontenac.com

Spécifications des produits

Malt de base	Eau	Couleur (° L)	Protéine Tot. (%)	Extrait (%)	Friabilité (%)	Protéines sol. (%)	Kolbach	Saccharif. 70 ° C
Pilsener Allemand	4.0%	1.4 - 2.0	10.5	81	87,5	4.4	42	< 5 min
Pilsener Belge	4.0%	2.0-2.5	10.5	81	90	4.7	45	<10 min
Pilsener Bohémien	4.0%	2.0 - 2.5	10.5	81	90	4.7	45	< 10 min
Pale Ale Anglais	4.0%	3.0 - 4.0	10	80	92	4.6	46	<15 min
Pale Ale Spécial Ambré	4.0%	4.5 - 5.0	10	80	92	4.8	48	< 15 min
Munich pâle	3.0%	6.0 - 8.0	10	78	92	5	50	<30 min
Munich moyen	3.0%	10.0 - 14.0	10	78	92	5	50	<30 min
Munich foncé	3.0%	15- 20	10	78	92	5	50	<30 min
Malt spécialisé								
Pale Ancestral	4.0%	1.2 - 1.8	10.5	78	75	4	38	< 5 min
Caramousse	4.5%	2.0-2.5	9.5	78	70			
Carapils	4.5%	1.5-2.5	9.5	75	80			
Carapale	4.0%	80	9.5	75	90			

Note: Les valeurs indiquées sont des moyennes, l'orge étant soumis aux humeurs de dame nature, les analyses sur des lots individuels peuvent varier légèrement