



LA MALTERIE OCCITANE

Produit en Bio à partir d'orge brassicole issue de terroirs 100% Occitans, l'Occipils Bio est un malt clair de type Pilsen légèrement coloré et finement touraillé. Il est labellisé Sud de France.



Production

Orge Bio origine Occitanie fournie par AgriBio Union. Maltage à façon à la Malterie du Château, Belgique selon les spécifications de la Malterie Occitane.

Conditionnement

Sac de 25kg couturés. Palettisation : 35 sacs sur palette Europe 80x120 consignée, hauteur environ 1,80 m et poids net 875 kg (895kg brut).

Stockage et conservation :

Doit être stocké à l'abri de la lumière, dans un espace propre, frais et sec, sans infestation. Pour un résultat optimal, nous recommandons d'utiliser le malt concassé dans la semaine et tous les grains entiers dans les 24 mois qui suivent la production. Les malts qui ne sont pas stockés de manière appropriée peuvent perdre de leur fraîcheur et de leur saveur.



OCCIPILS BIO RÉCOLTE 2022

Variété orge	Planet 2RP
Numéro de lot	M230600127

Paramètres Généraux	Unité	Min	Max
Coloration	EBC	3,0	4,0
Coloration du mout	EBC	5,0	6,0
pH	-	5,5	6,0

Paramètres	Unité	Valeur
Humidité	%	4,3
Extrait fine mouture sec	%	83,1
Friabilité	%	95
Pouvoir Diastasique h	WK	234
Viscosité	mPa/s	1,48
Béta glucanes	mg/L	87
Protéines solubles	% sec	4,20
Azote soluble	mg/L	755,20
Indice Kolbach	-	49
Protéines	% sec	8,60
Azote total	% sec	1,38