



Notre malt est produit en Bio à partir d'orge brassicole, variété Planet, issue de terroirs 100% Occitans. Il est transformé dans notre malterie artisanale à Saint-Sulpice-La-Pointe dans le Tarn (81). Il est labellisé Sud de France.

L'OcciPale Bio est un malt clair de type Pale Ale légèrement coloré et finement touraillé, vous pouvez l'utiliser dans toutes vos recettes jusqu'à 100% du versement.

Paramètres	Valeurs
Humidité	< 6,0%
Extrait sec	> 80%
Friabilité	88 – 96%
Pouvoir Diastasique	200 - 250 WK
Viscosité	<1,52 mPa/s
FAN (Azote Aminé Libre)	120 -150 mg/L
Coloration du moût (EBC)	6 – 10
Béta glucanes	< 150 mg/L

Conditionnement

Sac de 25kg couturés. Palettisation : 36 sacs sur palette Europe 80x120 consignée, hauteur environ 1,80 m et poids net 900kg.

Big bag et vrac sur demande.

Stockage et conservation :

Le malt 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.