



## Clarimalt BREWFERM

### Spécifications

**Description :**

Liquide légèrement visqueux, obtenu par extraction à l'eau de malt d'orge torréfié, suivie d'une évaporation.

**Apparence :**

Liquide brun foncé intense

**Sens l'odeur :**

Caractéristique (torréfié)

**Goût :**

Arômes salés, fumés et torréfiés très forts.

**Déclaration des ingrédients :**

Malt d'orge torréfié (malt noir), eau

**Informations sur les allergènes :**

Contient du gluten (< 10 ppm, d'après une analyse externe)

**Paramètres analytiques :**

- Solides réfractométriques 49 à 59
- Matières solides totales 45 à 54
- pH (solution à 10 %) 3,0 à 4,4
- Couleur EBC (solution à 10%)-680 à 925

**Paramètres microbiologiques :**

- Nombre de germes aérobies/g  $\leq$ 200
- Mould/g  $\leq$ 50
- Levure/g Négatif
- Entérobactéries/g Négatif

**Stockage :** Conserver dans un endroit sec à 5-20°C. Tenir à l'abri de la lumière directe du soleil, de la chaleur et des odeurs fortes.

Valeur de calcul EBC :  $\pm$  900

Ce Clarimalt est un Extrait 100% naturel de malt torréfié (black malt). Ce produit n'est pas d'origine OGM.

---

**Brouwland**

Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgium  
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59  
contact@brouwland.com • www.brouwland.com