

# Certificado de Análise – LBS052

## Malte Pilsen Premium – Pro Brewing - MOSA

### DATOS DEL BLEND:

MEZCLA	20%	80%
ZAFRA	2018/2019	2019/2020

VARIETADES	DANIELLE	ARRAYAN
% DE MEZCLA	49	51

Parámetros	Unidad	Especificación	Análisis premezcia
01. Humedad	%	máx 5.0	4.9
02. Extracto fino	%	mín 80.5	82.1
03. Diferencia	%	máx 1.8	1.0
04. Sacarificación	min	máx 15	10
05. Tiempo de filtración	min	Normal	60
06. pH		5.5 - 6.2	6.2
07. Viscosidad a 8.6°P a 20°C	cp	máx 1.58	1.51
08. Color	EBC		4.0
09. Pos color (EBC 4.19)	EBC	6 - 7.5	6.5
10. Protínas totales s/s	%	9.7 - 11.0	10.6
11. Nitrógeno soluble mg/100g	%	650 - 800	684
12. Poder Diastásico s/s	UWK	mín 250	320
13. Alfa amilasa	UD	mín 35	> 35
14. Índice de Kolbach	%	40 - 45	40
15. FAN	mg/100g	mín 140	147
16. Betaglucanos	mg/L	máx 200	138
17. Atenuación límite aparente	%	78 - 81	81
18. Friabilidad	%	80 - 88	88
19. Granos no modificados	%	máx 2.0	1.0
20. Tamaño de grano s/zaranda 2.5mm (I+II)	%	mín 90	95
21. Polvo y cáscaras	%	máx 0.8	0.2
22. Impurezas	%	máx 0.2	0.2
23. Granos Quebrados	%	máx 1.5	1.0
24. Residuo total	%	máx 2.5	1.2
25. DON (kit NEOGEN)	ppb	máx 500	275
26. Test de gushing (em agua)		negativo	negativo

El post color se midió utilizando tierra de diatomeas de acuerdo com el método EBC 4.19

### ANÁLISIS DE MICOTOXINAS

Parámetros	Unidad	Navio
01. Aflatoxina B1	ppb	< 0.6
02. Aflatoxina B2	ppb	< 0.6
03. Aflatoxina G1	ppb	< 0.6
04. Aflatoxina G2	ppb	< 0.6
05. Zearalenona	ppb	< 30
06. Ocratoxina A	ppb	< 2.2
07. Deoxinivalenol	ppb	< 88
08. T2	ppb	< 15

\* Análisis realiza em LATU (Laboratorio Tecnológico del Uruguay);