

Certificado de Análise – LBS053

Malte Pilsen Premium – Pro Brewing - MOSA

DATOS DEL BLEND:

| MEZCLA | 21% | 79% |
|--------|-----------|-----------|
| ZAFRA | 2018/2019 | 2019/2020 |

| VARIETADES | DANIELLE | ARRAYAN |
|-------------|----------|---------|
| % DE MEZCLA | 47 | 53 |

| Parámetros | Unidad | Especificación | Análisis premezcla |
|--|---------|----------------|--------------------|
| 01. Humedad | % | máx 5.0 | 4.9 |
| 02. Extracto fino | % | mín 80.5 | 82.4 |
| 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 | 1.50 |
| 08. Color | EBC | | 4.2 |
| 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 | 701 |
| 12. Poder Diastásico s/s | UWK | mín 250 | 315 |
| 13. Alfa amilasa | UD | mín 35 | > 35 |
| 14. Índice de Kolbach | % | 40 - 45 | 41 |
| 15. FAN | mg/100g | mín 140 | 151 |
| 16. Betaglucanos | mg/L | máx 200 | 110 |
| 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 | 261 |
| 26. Test de gushing (em agua) | | negativo | negativo |

El post color se midió utilizando tierra de diatomeas de acuerdo con 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);