

# CERTIFICATE

## Patagonia Pale Ale

### I.- Información General

Patagonia Pale ale es una base de malta de color claro, producida a partir de cebada de dos hileras, utilizando un proceso que horno especial con el fin de crear una malta altamente modificada para su uso como base en cualquier estilo de cerveza. Nuestra malta entrega sabores a nuez y malta además de contribuir un agradable color dorado. Se puede utilizar un máximo de 100% en todos los estilos de cerveza.

### II.- Calidad

Apta para consumo humano y libre de sustancias dañinas o tóxicas.

### III.- Calidad Sensorial

Apariencia : Grano friable de color amarillo/Dorado  
Aroma : característico  
Sabor : característico

### IV.- Calidad Físico – Química

Análisis	Unidad de Medición	Resultados de Análisis
Lote	---	174732002021
Humedad	%	4.9
Color	°EBC	6.4
Extracto fino s.s.	%	80.1
Proteína	%	12.5
Kolbach	%	46.4
FAN	mg/l	226
pH	--	5.76
Viscosidad	Cp	1.49
Friabilidad	%	81.4
2.8+2.5 mm	%	96.8
<2.2 mm	%	0.8

# CERTIFICATE

## V.- Duración

Conservación y Vida Útil: En envase original, 24 meses a partir de la fecha de despacho. El transporte y el almacenamiento deben ser en lugares limpios, libres de plagas y de aromas extraños. Temperatura máxima 30°C; Humedad relativa ambiental 50%.



Mónica Díaz Williams  
Jefe de Control de Calidad  
[mdiaz@maltextco.com](mailto:mdiaz@maltextco.com)  
[www.maltextco.com](http://www.maltextco.com)

01 de diciembre de 2017