

# PROVE SPERIMENTALI CON MALTE'



# Risultati delle prove effettuate su campioni di Malto destinato alla produzione di birra

Le prove sono state effettuate confrontando l'azione di MALTE' e di un enzima concorrente per migliorare le performances tecnologiche dello stesso malto.

Le prove sono state condotte sul malto essiccato, quindi alla fine del processo di maltazione, aggiungendo 1 ml di Enzima a 50 g di malto, sui quali vengono effettuate le consuete determinazioni analitiche per determinarne l'attitudine alla produzione di birra. L'analisi di un malto per la produzione di birra consiste di 2 fasi: nella prima fase detta di Ammostamento, i 50 g di malto vengono macinati e mescolati a 450 g di acqua; il mosto così ottenuto viene riscaldato prima a 40 °C e poi a 70 °C aumentando la T del mosto di 1°C al minuto, finito l'ammostamento il mosto viene filtrato per allontanare le trebbie; nella seconda fase il mosto filtrato viene raccolto in un cilindro e sottoposto alle varie determinazioni analitiche.



Per determinare l'efficacia dei 2 tipi di enzimi sono stati monitorati :

- ✓ il contenuto in Beta-glucani
- ✓ la viscosità del mosto
- ✓ il tempo di saccharificazione
- ✓ il tempo di filtrazione
- ✓ Il colore del mosto
- ✓ l'estratto su sostanza secca
- ✓ il pH

Dai risultati delle analisi emerge un generale miglioramento dell'attitudine del malto alla produzione di birra; il dato più significativo è la notevole riduzione dei Beta-glucani e la conseguente diminuzione della viscosità del mosto.

	B-Glucani	Ex. s.s.	Saccharificazione	Filtrazione	Colore	pH	Viscosità
<b>MALTO CAMPIONE</b>	101,5	79,3	10	75	3,7	6,01	1,62
Malto + 1cc Maltè	10,3	81,2	10	95	4,2	5,95	1,50
Malto + 1cc Enzima Attualmente in uso	10,4	81,2	15	96	4,2	5,96	1,50