

Grits fabrication de la bière

Après broyage des morceaux pelées et dégerminées, on obtient des grains qui sont utilisés dans des procédés de fermentation pour la production de la bière, à la place d'autres produits à forte teneur en amidon, telles que le riz.

L'utilisation de ces repas peut remplacer jusqu'à 50% de composants d'amidon utilisés traditionnellement.

Ceux-ci sont des éléments essentiels pour sa faible teneur en matière grasse, la taille des particules et de l'absence de particules stables de sons, permettant ainsi un meilleur produit final après le processus de fermentation.

Caractéristiques

Humidité:	13.0 - 14.0 %
Matières grasses:	0.8 - 1.2 %
Protéines:	8.0 - 12.0 %
Glucides:	75.0 - 80.0 %
***Granulométrie:	Entre 400 - 1300 microns
Aflatoxines:	Aflatoxin B1: Max 5 PPB
Total Aflatoxines:	Max 20 PPB
Les résidus de pesticides:	Free
Métaux lourds:	Free

*** (Range être déterminé selon la spécification requise)

– Destination: n'importe quel port dans le monde

– Exemple: à la charge de l'acheteur