

LES MALTERIES ARTISANALES DE FRANCE
présentent

LES FORCES DU MALT



www.malteriesartisanalesdefrance.fr

Les forces du malt



Il apporte les sucres nécessaires à la production d'alcool



Il influence la texture et la rondeur en bouche



Il participe à la formation et à la tenue de la mousse



Il révèle une large palette d'arômes céréaliers : biscuit, caramel, pain grillé...



Il donne à la bière sa couleur : blonde, ambrée, brune

De l'orge au malt



1



Trempage :
Humidification des grains d'orge pour activer les enzymes indispensables à la transformation de la céréale

2



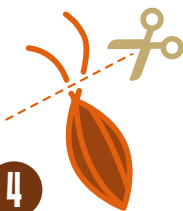
Germination :
Apparition des racinelles et développement des enzymes. Nous obtenons le malt vert

3



Tourailage :
Séchage du malt pour stopper la germination

4



Dégermage :
Retrait des racinelles

Donnez du sens à chaque gorgée, choisissez des bières avec du malt artisanal

- ✓ Favoriser des circuits courts : moins de transport, donc moins d'empreinte carbone.
- ✓ Soutenir une économie à taille humaine, avec des emplois locaux.
- ✓ Valoriser le travail de toute une filière : agriculteurs, malteurs, brasseurs.

L'Association des Malteries Artisanales de France regroupe 8 malteries à taille humaine, ancrées dans les territoires.



YEC'HED MALT
LE MALT BIO BRETON