

FIȘĂ DE LUCRU – USCAREA MALȚULUI

I. Stabiliți valoarea de adevăr pentru următoarele enunțuri, bifând casuța A pentru adevărat și căsuța F pentru fals

- 1) Uscarea malțului blond constă în reducerea umidității boabelor germinate până la 3-4%.

A

F

- 2) Prin uscarea malțului se realizează oprirea germinării deși compoziția chimică continuă să se modifice.

A

F

- 3) În prima fază a uscării malțului brun, umiditatea scade până la 10 %.

A

F

- 4) Adoua fază a uscării malțului brun are loc la temperaturi de 100 °C.

A

F

II. Stabiliți corespondențe între fazele uscării malțului și valorile umidității.

Faza uscării	Valorile umidității
Faza I – malț blond	1 – 2 %
Faza II – malț blond	3 – 4 %
Faza I – malț brun	20 %
Faza II – malț brun	10%

III. Indicați prin glisarea dreptunghiurilor caracteristicilor sortimentelor de malțuri speciale.

Malțul caramel

Malțul torefiat

Se obține prin reîncălzire 30 minute la 220 °C

Are aspect lucios și aromă plăcută.