



# MALT'IN POTT

MALT BIO  SAVOYARD





*“ C’est dans le champ des possibles que les idées germent. ”*

Proverbe de chez nous

# MALT'IN POTT

MALT BIO SAVOYARD

L'ambition de Malt'in Pott est de proposer aux brasseurs des céréales biologiques issues de leur région, et dans la mesure du possible du terroir le plus proche de la brasserie.

La Malterie Artisanale Malt'in Pott vend ses malts biologiques aux brasseurs professionnels comme aux amateurs !



Malt'In Pott fait partie de la démarche Savoie Mont Blanc Excellence qui vise à valoriser des entreprises ancrées dans le territoire et qui le font rayonner.



## 7 BIO & SAVOYARD

QUI SOMMES NOUS ?

BIO & SAVOYARD

## 9 NOS MALTS

LE MALT & LE MALTAGE

NOS GAMMES DE MALT

## 11 LES MALTS CLASSIQUES

| PILSEN                                                                                                                                                                        | PALE ALE                                                               | VIENNE                                                                                               | MUNICH                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• MALT D'ORGE PILSEN</li><li>• MALT DE BLÉ PILSEN</li><li>• MALT DE SEIGLE</li><li>• MALT D'AVOINE</li><li>• MALT DE SARRASIN</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• MALT D'ORGE PALE ALE</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• MALT D'ORGE VIENNE</li><li>• MALT SWEET BLÉ-B-LOVE</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• MALT D'ORGE MUNICH I.</li><li>• MALT D'ORGE MUNICH II.</li><li>• MALT D'ORGE MÉLÉLÉLANOIDE</li></ul> |

## 18 LES MALTS SPÉCIAUX

| CARA                                                                                                        | TORRÉFIÉS                                                                                                                                                             | FUMÉS                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• MALT D'ORGE</li><li>• CARA-BISCOTÉ</li><li>• CRYST'ALPILS</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• MALT DE BLÉ BLACK</li><li>• MALT D'ORGE TORRÉFIÉ CHOCO</li><li>• MALT DE BLÉ PRALINE</li><li>• MALT ORGE SPECIAL Y.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• MALT D'ORGE FUMÉ</li><li>• MALT DE BLÉ FUMÉ</li></ul> |

## 21 NOS PRESTATIONS

NOS CONDITIONNEMENTS

NOS MALTS SUR MESURE

NOS MALTS À FAÇON

NOUS CONTACTER



## QUI SOMMES NOUS ?

Malt'in Pott est une malterie artisanale née sous l'impulsion de Vincent Le Pottier (ingénieur agronome de formation). Elle a vu le jour à l'automne 2018 à Allonzier-la-Caille en Haute-Savoie (74). Après des débuts en solo, Vincent s'associe à l'automne 2019 avec Julien Cottet. Ils sont ensuite rejoints par 4 autres personnes employées. Cette équipe œuvre aujourd'hui pour vous apporter le meilleur du malt "made in pays de Savoie" et tous les conseils nécessaires à l'utilisation de cette matière première. L'histoire se poursuit, l'équipe s'est agrandie et la malterie s'ouvre de nouvelles perspectives. Un projet d'agrandissement a vu le jour en 2023 sur la commune de Viry avec la construction d'un nouveau bâtiment et l'acquisition de nouvelles machines plus performantes.



L'équipe Malt'in Pott

## BIO & SAVOYARD

### BIO

La certification biologique est, pour nous, un critère essentiel pour l'achat de nos matières premières. La malterie est certifiée AB depuis ses débuts par Alpes Contrôles (organisme indépendant) pour les malts et les prestations qu'elle propose. Les lots font l'objet d'un suivi attentif et rigoureux, et un cahier des charges détaillé est mis en place avec nos partenaires pour l'achat des céréales afin de vous proposer des malts réguliers et de qualité.

### SAVOYARD

C'est un constat partagé par de nombreux acteurs de la filière brassicole qui a amené à la création de la malterie. En effet, bien souvent les malts, et leur céréale avant eux, ont fait de nombreux kilomètres pour arriver dans les concasseurs. C'est pourquoi la malterie s'approvisionne exclusivement en céréales auprès de partenaires régionaux (Rhône-Alpes), et au maximum dans les départements de l'Ain (01), des Savoie (73-74) et de l'Isère (38).



# MALT BIO SAVOYARD

## NOS MALTS

### LE MALT

Le malt est la matière première indispensable à la bière pour alimenter les levures, et lui donner sa robe et sa saveur en bouche.

### LE MALTAGE

Le maltage a pour objectif de faire naître et grandir un germe afin qu'il permette la valorisation de la réserve d'amidon des grains (céréales principalement), par le savoir-faire des brasseurs. Le processus de fabrication est le suivant : les céréales sont disposées dans des grands bacs en inox dans lesquels ils séjourneront entre 5 et 7 jours selon l'espèce, la variété, ou le type de malt souhaité. Une fois le stade de germination optimal atteint, vient l'étape de touraillage qui permettra de finir le malt et de le sécher.

Le malt est ensuite conditionné en sac de 5 ou 20 kg, en big bag de 500 à 800 kg ou en chargement vrac. À chaque étape, il est possible de contrôler le processus. Nos malts font l'objet de contrôle journalier pour suivre de près leur évolution et atteindre des résultats d'une grande qualité.



### NOS GAMMES DE MALT

#### LES CÉRÉALES CRUES

Orge, blé, seigle, avoine, etc. toutes les céréales que nous maltons peuvent également être utilisées crues dans les brassins pour répondre à des objectifs bien précis du brasseur. Il est alors possible avant maltage d'en isoler une certaine quantité pour fournir une commande faite en amont.

#### LES ÉPHÉMÈRES

Nous nous amusons beaucoup et étoffons notre gamme avec nos idées farfelues de manière spontanée sous forme de malts éphémères. Que ce soit sur un type de céréales, une recette de torréfaction, une température en touraillage ou une fumaison : le champs des possibles est vaste. N'hésitez pas à nous contacter pour connaître nos dernières créations.



### LES MALTS CLASSIQUES

Touraillés, souvent clairs, on retrouve parmi eux les malts les plus souvent utilisés. Fournisseurs d'enzymes, ils alimentent les levures et donnent la robe et la saveur à la bière.

#### MALT D'ORGE PILSEN

Un malt pouvant être utilisé à 100 %, entrant dans la composition de nombreux types de bières. C'est le malt de base par excellence.

Activité enzymatique : **forte**  
Taux d'incorporation : **jusqu'à 100 %**  
EBC : 2,5-4 - **peu teinté**



#### MALT D'ORGE PALE ALE

Un malt pouvant être utilisé à 100 %, entrant dans la composition de nombreux types de bières. Légèrement plus coloré que le Pilsen, son goût est plus prononcé.

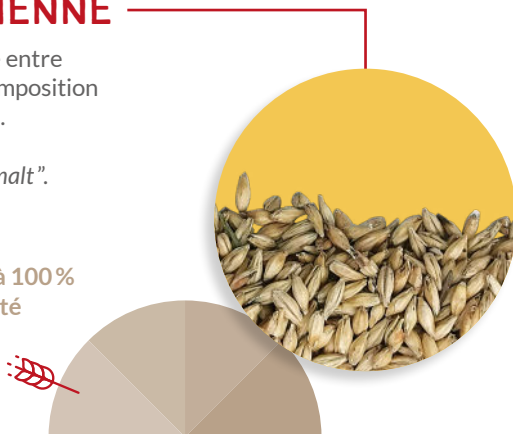
Activité enzymatique : **importante**  
Taux d'incorporation : **jusqu'à 100 %**  
EBC : 3-6 - **très légèrement teinté**



### MALT D'ORGE VIENNE

Un malt généralement utilisé entre 10 et 50 %, entrant dans la composition de nombreux types de bières. Proche cousin du Pale Ale, il peut être utilisé en "single malt". Goût de céréale plus intense.

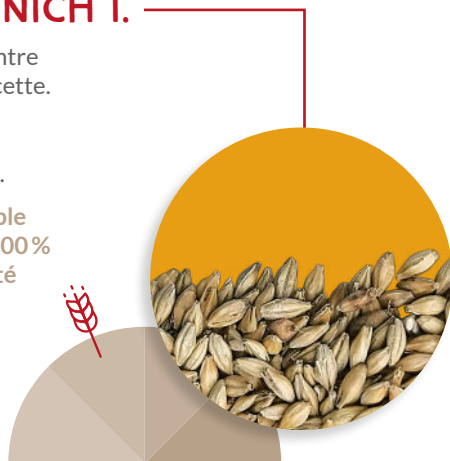
Activité enzymatique : **faible**  
Taux d'incorporation : **jusqu'à 100 %**  
EBC : 6-10 - légèrement teinté



### MALT D'ORGE MUNICH I.

Un malt généralement utilisé entre 10 et 100 % selon le type de recette. Pour des bières ambrées ou certaines bières claires. Arômes subtils de fruits rouges.

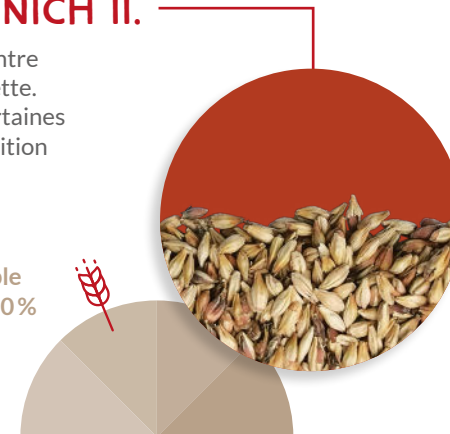
Activité enzymatique : **très faible**  
Taux d'incorporation : **jusqu'à 100 %**  
EBC : 10-15 - légèrement teinté



### MALT D'ORGE MUNICH II.

Un malt généralement utilisé entre 10 et 50 % selon le type de recette. Pour des bières ambrées ou certaines brunes, entrant dans la composition de nombreux types de bières. Arômes de fruits rouges, presque confits.

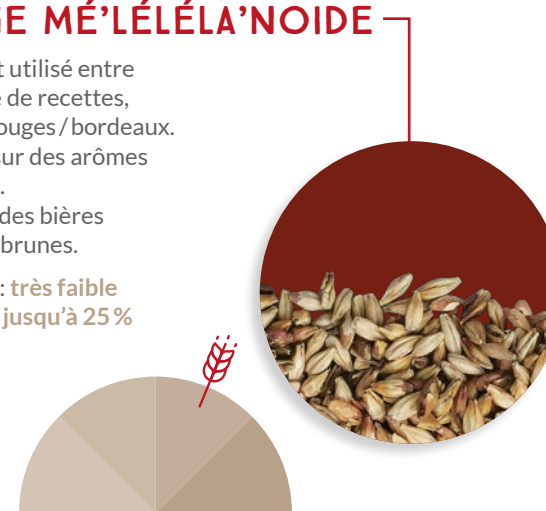
Activité enzymatique : **très faible**  
Taux d'incorporation : **jusqu'à 50 %**  
EBC : 35-50 - teinté



### MALT D'ORGE MÉ'LÉLÉLA'NOIDE

Un malt généralement utilisé entre 1 et 25 % selon le type de recettes, amenant des teintes rouges / bordeaux. Goût puissant, tirant sur des arômes de caramel et d'épices. Pour colorer une IPA, des bières ambrées ou certaines brunes.

Activité enzymatique : **très faible**  
Taux d'incorporation : **jusqu'à 25 %**  
EBC : 113 - foncé



## MALT D'ORGE CARA-BISCOTÉ

Un Cara à la touraille façon Malt'in Pott, c'est un Cara-Biscoté.  
Goût Cara/Crystal assez prononcé, pour apporter de la couleur et un final malté.

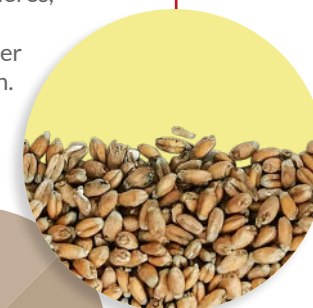
Activité enzymatique : **aucune**  
Taux d'incorporation : 5 % à 20 %  
EBC : 60-80 - foncé



## MALT DE BLÉ PILSEN

Un malt pouvant être utilisé à 100 %, entrant dans la composition de nombreux types de bières, principalement dans les bières blanches.  
Si utilisé de 50 à 100 %, il est conseillé d'ajouter de la balle de riz à l'empatage pour la filtration.  
Apporte de la mousse, et du corps à la bière.

Activité enzymatique : **moyenne**  
Taux d'incorporation : **jusqu'à 100 %**  
EBC : 2,5-6 - peu teinté



## CRYST'ALPILS

Notre Cara-Pils à la touraille, made in Malt'in Pott, c'est le Cryst'Alpils.  
Pour apporter une touche Cara/Crystal, avec une couleur douce, un final malté puissant tirant sur des arômes légers de miel.

Activité enzymatique : **faible**  
Taux d'incorporation : 5 % à 50 %  
EBC : 10-20 - légèrement teinté



## MALT SWEET BLÉ-B-LOVE

Un malt pouvant être utilisé entre 5 et 50 %, en substitution ou en complément d'un malt de blé Pilsen (et d'autres également), pour apporter un puissant goût de céréales.

Activité enzymatique : **très faible**  
Taux d'incorporation : **jusqu'à 50 %**  
EBC : 6-10 - légèrement teinté



## MALT DE SEIGLE

Pour apporter un côté soyeux et relevé à une recette qui manquerait de corps.

Activité enzymatique : **très faible**  
Taux d'incorporation : **jusqu'à 100%**  
EBC : 4-10 – légèrement teinté



## MALT D'AVOINE

De l'avoine maltée pour remplacer les flocons dans les brassins !  
À utiliser entre 10 et 30 %, pour apporter de la rondeur et de la texture à votre moût.

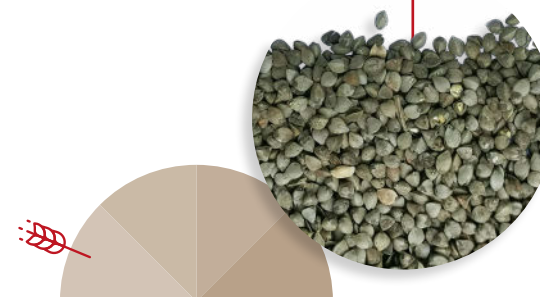
Activité enzymatique : **très faible**  
Taux d'incorporation : **jusqu'à 30%**  
EBC : 3-6 – légèrement teinté



## MALT DE SARRASIN

Pour apporter du caractère à une bière, ou distiller.  
Sans gluten.

Activité enzymatique : **très faible**  
Taux d'incorporation : **jusqu'à 50%**  
EBC : 2,5-4 – légèrement teinté



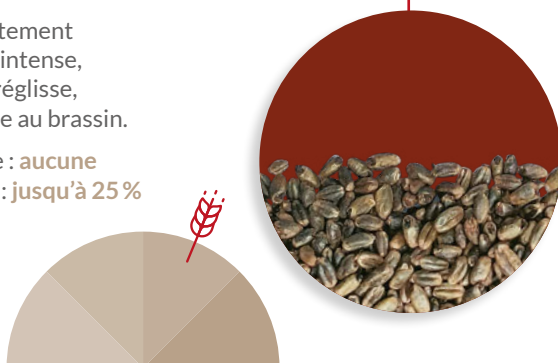
### LES MALTS TORRÉFIÉS

Selon le stade auquel ils sont torréfiés (avant ou après touraillage), la durée ou encore la température, nous pouvons songer à la création de nombreux malts pour explorer des palettes aromatiques et chromatiques très vastes. Notre gamme de malts torréfiés est donc en constante évolution avec des recettes régulières disponibles rapidement et des recettes plus ou moins éphémères ou sur mesure.

### MALT DE BLÉ PRALINE

Un malt de blé délicatement torréfié avec un final intense, aux notes de café et réglisse, révélant de la noisette au brassin.

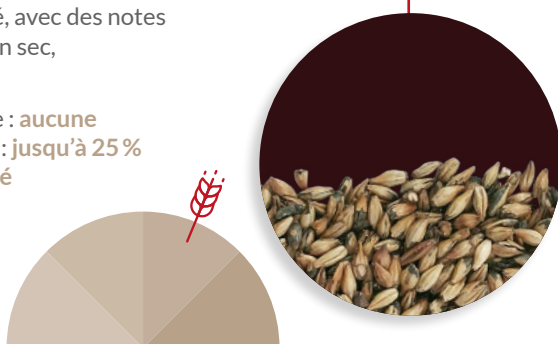
Activité enzymatique : **aucune**  
Taux d'incorporation : **jusqu'à 25 %**  
EBC : **100 - teinté**



### ORGE SPECIAL Y.

Un malt d'orge toasté, avec des notes de pain grillé, de raisin sec, et de chocolat.

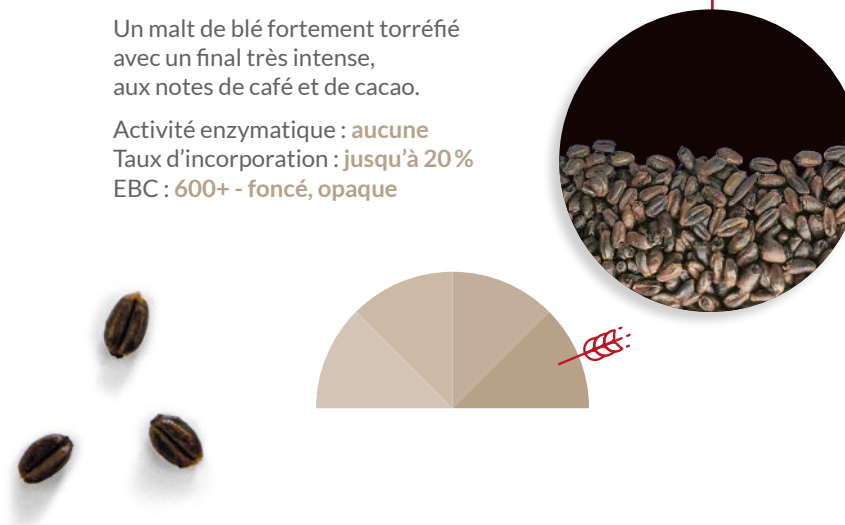
Activité enzymatique : **aucune**  
Taux d'incorporation : **jusqu'à 25 %**  
EBC : **150-200 - foncé**



### MALT DE BLÉ BLACK

Un malt de blé fortement torréfié avec un final très intense, aux notes de café et de cacao.

Activité enzymatique : **aucune**  
Taux d'incorporation : **jusqu'à 20 %**  
EBC : **600+ - foncé, opaque**



### MALT D'ORGE TORRÉFIÉ CHOCO

Un malt d'orge torréfié aux arômes cacao légèrement amer.

Préférez une infusion à froid pour limiter l'astringence lorsqu'il est apporté en grande quantité dans votre recette.

Activité enzymatique : **aucune**  
Taux d'incorporation : **5 % à 20 %**  
EBC : **400-500 - foncé, opaque**



### LES MALTS FUMÉS

Orge, blé, seigle, etc. toutes les céréales et les malts peuvent être fumés sur demande avec des essences différentes en passant par du feuillus, du résineux ou plus fruités suivant vos envies. La base maltée ainsi que l'essence du bois permettront une combinaison pertinente pour une bière ou une distillation selon vos envies. Selon le bois, 5 % de malt fumé suffira pour une légère présence du goût fumé, et 100 % pour une bière d'amateur.

### MALT D'ORGE FUMÉ

Un malt d'orge délicatement fumé, pour apporter un goût plus ou moins intense selon le taux d'incorporation (5 à 100%). L'activité enzymatique et les EBC sont les mêmes que le malt d'origine.

### MALT DE BLÉ FUMÉ

Un malt de blé fumé avec des essences de feuillus des montagnes, pour apporter un goût plus ou moins intense selon le taux d'incorporation (5 à 100%). L'activité enzymatique et les EBC sont les mêmes que le malt d'origine.

Essences possibles :

- chêne ;
- hêtre ;
- rustique ;
- genévrier ;
- cerisier.



### NOS PRESTATIONS

#### NOS CONDITIONNEMENTS

Sacs de 5 ou 20 kg,  
Big bag ou vrac.



#### NOS MALTS SUR MESURE

Nos malts sont avant tout vos malts ! Que ce soit en germination, en touraille, avec une finition en fumoir ou au torrificateur, le champ des possibles est vaste, pour des céréales maltées, ou crues ! Un blé biscuit, ou une avoine black ? Un Pale légèrement fumé ? N'hésitez pas à nous interroger pour concevoir ensemble un malt qui vous soit propre !

#### MALTAGE À FAÇON

Que ça soit pour des céréales certifiées AB ou en conversion vers l'AB, nous vous proposons de malter vos céréales. Nous pouvons également compléter cette prestation par la torréfaction de votre grain pour atteindre des EBC différents.



Pour une prestation de maltage à façon, avoir des conseils sur le cahier des charges, n'hésitez pas à nous interroger !



## NOS PRESTATIONS

### MALT'IN POTT MALTERIE ARTISANALE

Par téléphone ou par mail :

Vincent Le Pottier  
06 67 31 33 91  
vincent@maltinpott.com

Julien Cottet  
06 68 02 98 78  
julien@maltinpott.com

Nous rendre visite directement  
sur place du lundi au vendredi,  
de 9 h à 18 h, sur rendez-vous :  
148, route des Grands Champs Sud  
74580 Viry

Nous suivre sur les réseaux :  
@maltinpott



Création homework.fr - Photos © Savoie Mont Blanc / Malt'in Pott / Anna Ivanova

### NOS PARTENAIRES



# MALT' IN POTT

[WWW.MALTINPOTT.COM](http://WWW.MALTINPOTT.COM)

MALT BIO  SAVOYARD

