

1. INTÉRÊT

Le calibrage est un indicateur de la taille des grains et de son homogénéité. Ce critère est une bonne estimation du rendement au brassage, caractéristique importante pour le malteur.

Il permet de plus de mettre en évidence la teneur en impuretés du lot.

2. PRINCIPE

L'appareil est constitué par trois tamis superposés de 2.8 mm pour le tamis I, 2.5 mm pour le tamis II et 2.2 mm pour le tamis III, d'un fond et d'un couvercle.

3. APPAREILLAGE

- coupelles
- balance de précision
- VLB

4. MODE OPÉRATOIRE

L'échantillon est divisé pour obtenir 2 prises d'essai de 100 grammes sur lesquelles on réalise, en double, le calibrage et la recherche d'impuretés.

Le triage est effectué à l'aide du trieur d'orge V.L.B.

La prise d'essai de 100 grammes est placée sur le tamis supérieur.

Mettre le couvercle sur l'appareil, fixer l'ensemble à l'aide des attaches de fixation.

Mettre en marche l'appareil pendant exactement 5 minutes.

Chacune des fractions est triée pour enlever les grains cassés (catégorie E), les grains d'autres céréales, les grains d'orge germés et endommagés (catégorie F), les matières inertes, les graines étrangères, les grains avariés, cariés ou totalement chauffés (catégorie G).

Chaque fraction débarassée de ses impuretés est pesée à 0.01 g près : refus des tamis de 2.8 mm (catégorie A), 2.5 mm (catégorie B), 2.2 mm (catégorie C) et extraction du tamis de 2.2 mm (catégorie D).

Les impuretés sont pesées et comptabilisées à part.

5. DÉFINITIONS ET DÉTERMINATIONS PRATIQUES

Refus d'un tamis : ensemble des éléments qui reste sur le tamis

Extraction d'un tamis : ensemble des éléments qui passe à travers les maille du tamis

Fraction extraite : ensemble des éléments qui est passé sous le tamis

Fraction retenue ou refusée : ensemble des éléments qui est resté sur le tamis

Les grains coincés dans les fentes d'un tamis sont ajoutés au refus de celui-ci.

Lorsqu'un grain présente plusieurs défauts, il doit être classé dans la catégorie pour laquelle le dommage à l'incidence la plus importante.

- catégorie A : Refus du tamis de 2.8 mm *c'est à dire fraction restée sur le tamis de 2.8 mm débarassée des impuretés E, F et G*
- catégorie B : Refus du tamis de 2.5 mm *c'est à dire fraction qui est passée sous le tamis de 2.8 mm et est restée sur le tamis de 2.5 mm débarassée des impuretés E, F et G*
- catégorie C : Refus du tamis de 2.2 mm *c'est à dire fraction qui est passée sous le tamis de 2.5 mm et est restée sur le tamis de 2.2 mm débarassée des impuretés E, F et G*
- catégorie D : Extraction du tamis de 2.2 mm *c'est à dire la fraction passée sous le tamis de 2.2 mm débarassée des impuretés E, F et G*
- catégorie E : Grains cassés/brisés *(les grains dont l'endosperme est partiellement découvert sont considérés comme grains cassés, quel que soit leur état. Les grains dont le germe a été enlevé appartiennent également à cette catégorie)*
- catégorie F : Grains d'autres céréales *(on entend par grains d'autres céréales tous les grains entiers et fragments de grains d'autres céréales quel que soit leur état qui n'appartiennent pas à l'espèce orge)*
 Grains germés *(ce sont les grains entiers dont on voit nettement à l'oeil nu la radicule ou la plumule)*
 Grains endommagés *(attaqués par les déprédateurs et éclatés présentant à l'oeil nu des dommages dus à des attaques par les rongeurs et/ou les insectes)*
- catégorie G : Matières inertes et/ou étrangères *(ce sont tous les éléments qui ne sont ni des grains d'orge, ni des grains d'autres céréales, ni des graines étrangères)*
 Graines autres que céréales *(font partie de cette catégorie les graines et fragments de graines cultivées ou non, autre que céréales tels que légumineuses, protéagineuses, oléagineuses...)*
 Grains avariés *(ce sont des grains devenus inutilisables pour l'alimentation humaine ou animale, par putréfaction, par attaque de moisissures ou de bactéries ou par suite d'autres influences)*
 Grains cariés *(ce sont des grains remplis d'une poussière d'odeur fétide, composée par les spores de couleur noire de la Carie : genre Tilletia)*
 Grains totalement chauffés *(ce sont des grains que présentent des marques extérieures de torréfaction, dont la couleur se situe entre le grisâtre et le noir, tandis que la section de l'amande présente une coloration anormale brunâtre)*

La somme des catégories A,B et C forment la première qualité.
 La catégorie D forme la qualité 2.

Nom :	S. MAUPOU
Visa :	SM

RÉDACTION

Nom :	N. MARTIN
Visa :	NM

VALIDATION

Nom :	G. RIVET
Visa :	GR

APPROBATION