Armazenagem de malte: temperatura e umidade decidem o que chega à tina.

Malte de cevada e de trigo sai da maltaria seco, com cerca de 4 a 5% de umidade — e começa a perder qualidade no dia em que a sala de estoque deixa o ar úmido ou o calor entrarem.

Malte é higroscópico: puxa a umidade do ar até se equilibrar com ele. Por isso a sala manda mais que a saca.

Umidade alta no ar vira umidade no grão; umidade no grão vira mofo, aquecimento e inseto — *"If malt gets wet, it can turn mouldy, increase in temperature and insects can thrive"* (Simpsons Malt). O controle é simples e barato: dois números lidos todo dia num termo-higrômetro.

1 OS DOIS NÚMEROS DA SALA DE MALTE – PADRÃO PRASSI

TEMPERATURA

5 a 30 °C

30 °C é o teto da garantia da Weyermann: validade mínima de **24 meses** com a saca fechada, armazenada seca entre 0 e 30 °C (catálogo safra 2026).

UMIDADE RELATIVA DO AR

até 50%

"Malts should be stored in an area where the relative humidity remains below 50%"; acima de 70%, insetos e fungos proliferam (The Swaen).

UMIDADE DO GRÃO

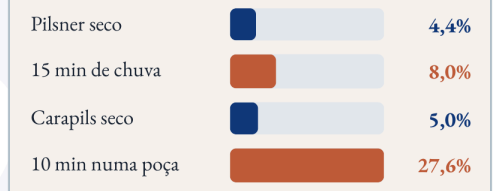
até 5%

Máximo da especificação do malte Pilsner Weyermann; a The Swaen trabalha com o grão abaixo de 6% para evitar deterioração (The Swaen).

2 O QUE DIZEM AS MALTARIAS

Fonte	Temperatura	Umidade	Validade e observações
Weyermann (catálogo 2026)	0 a 30 °C	"Local seco"	Mínimo de 24 meses com a saca fechada; vale para os maltes de cevada e de trigo da linha.
The Swaen	Ideal abaixo de 20 °C	UR abaixo de 50%	Acima de 70% de UR, insetos e mofo; grão abaixo de 6%.
Simpsons Malt	Ideal abaixo de 15 °C	"Mantenha baixa"	Grão inteiro dura até 1 ano da produção; malte já moído, 6 meses. Acima de 15 °C, redobre o cuidado com a umidade.
Padrão Prassi	**5 a 30 °C**	**até 50%**	Leitura diária registrada (controle CTU). Vale o que for mais restritivo na ficha técnica do seu fornecedor.

O QUE A ÁGUA FAZ COM O MALTE



Teste da Weyermann com a saca fechada, de dupla camada (Storage Conditions, 2013): a água atravessa a embalagem. Saca molhada é malte bloqueado.

3 A SALA DE MALTE CERTA, EM OITO PONTOS

- ✓ **Termo-higrômetro** num ponto representativo, longe de porta, sol e calor; leitura e registro todo dia de expediente.
- ✓ **Fora do piso e da parede:** paletes ou prateleiras, a 30 cm da parede, com corredor para limpar e inspecionar.
- ✓ **Sacas fechadas.** Sobra no saco original bem fechado, etiquetada com lote, validade, data de abertura e responsável.
- ✓ **Primeiro que vence, primeiro que sai** — o recebido antes sai antes quando a validade é igual.
- ✓ **Sem calor de mezanino:** não estocar no alto do pavilhão, onde o ar quente se acumula (Simpsons Malt).
- ✓ **Moa perto da brassagem:** o moído dura metade do grão inteiro; nunca volta ao estoque de grão.
- ✓ **Nada de químico, lixo ou ferramenta** na sala; portas fechadas e aberturas teladas.
- ✓ **Limpeza a seco:** aspirar em vez de varrer ou usar ar comprimido; malte do piso é resíduo.

FORA DA FAIXA: O QUE FAZER

Registre o valor, há quanto tempo e quais lotes estavam na sala; corrija a causa (ventilação, goteira, telhado quente) e peça avaliação técnica antes de usar. A leitura sozinha não condena nem libera o lote — o aspecto, o cheiro e a umidade do grão decidem.

SINAIS PARA BLOQUEAR

Saca úmida, mofo, cheiro de mofo ou ranço, grumos, teias, insetos ou fezes. Separe com etiqueta BLOQUEADO e avise o responsável técnico: **a fervura não justifica aproveitar malte suspeito.**

POR QUE REGISTRAR TODO DIA

O programa de autocontrole exige comprovar que o controle acontece (Decreto nº 12.709/2025, arts. 117 a 126). Sala de malte sem registro de temperatura e umidade é controle que não existe para a fiscalização.

QUEM DECIDE É A FICHA TÉCNICA

Os números deste guia são o padrão quando o fornecedor não especifica. Se a ficha técnica do seu malte for mais restritiva, ela prevalece. A Prassi monta a rotina da sala de malte em instrução de trabalho de parede — fale com a gente.

Fontes consultadas em 24/10/2026: Weyermann, catálogo Specialty Malts Brewery safra 2026 e Storage Conditions for Weyermann Specialty Malts (2013); The Swaen, Summer grain storage tips e How to store malt; Simpsons Malt, Storing malt: a complete guide. A faixa de 5 a 30 °C e a umidade relativa máxima de 50% são o padrão técnico adotado pela Prassi a partir dessas referências. Orientação técnica: não substitui a análise do caso concreto. Elaborado por Maurício di Ferreira · Eng. Químico · CREA-RS 149251 · CRQ-V 05303466 · GUIA-014 · Rev. 00 · out/2026.

Rua Alexandre Fleming, 182 · Sala 1301 · Madureira · CEP 95041-520 · Caxias do Sul/RS · Prassi Engenharia e Assessoria LTDA · CNPJ 51.901.128/0001-67 · +55 51 99545-1857 · mauriciodiferreira@prassiengenharia.com.br