



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## 사양

CHÂTEAU CARA CLAIR®  
수확년도 2023

| 변수         | 단위        | 최소 | 최대       |
|------------|-----------|----|----------|
| 습기         | %         |    | 8,5      |
| 축출 (건조 기반) | %         | 78 |          |
| 맥즙 색       | EBC(Lov.) |    | 9 (3.94) |
| 전 단백질      | %         |    | 11.5     |
| pH         |           |    | 6.0      |

### 사양

가장 밝은 색의 벨기에 캐러멜 몰트로, 특수 몰트제작 과정을 거쳐 생산된다.

### 특징

샤또 카라 클레어는 벨기에 캐러멜 몰트의 일종으로, 맥주의 농도(Body) 와 부드러움을 향상시키고, 거품(Head) 형성과 유지를 돕는다. 부드러운 비스킷 향을 가미한다.

### 용도

필스너 라거, 저알코올 맥주, 라이트 맥주, 목 맥주. 혼합물의 최대 5%까지.

### 저장 기간:

몰트는 깨끗하고 서늘하며 (22도 미만) 건조한 (35RH% 미만) 병충해 없는 환경에서 저장해야 합니다. 이러한 조건이 충족되었을 시 통맥아 제품은 생산 후 24개월 내 사용하고, 가공 제품은 3개월 내 사용하는 것을 권장합니다.

### 패킹

벌크; 콘테이너안의라이너백벌크; 백(25kg, 50kg); 큰백(400-1,400kg). 모든종류의패키징- 20 또는 40 피트수출용콘테이너

중요 우리의 모든 몰트는 보리 농장에서 시작 해서 모든 공정과정 그리고 배달 전 과정을 EC/178/2002 유럽 의회 추적 규정에 따라서 100% 추적 가능 합니다. 우리 모든 몰트는 9일간의 전통적인 과정을 통해서 생산이 되고 곡물의 높은 변형 과 최상급의 품질을 구현하고 있습니다. 우리 몰트는 유럽 디렉토리1829/2003에 따른 GMO Free 제품을 공급 합니다. 또한 우리 모든 몰트는 국제적인 기준에 적합한 HACCP(Hazard Analyses of Critical Control Points) 과 ISO 22000 Food Safety Management System 으로 관리 되고 있습니다. 우리의 모든 제품에 대한 분석 자료는 [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com) 에서 인쇄가 가능합니다.

La Malterie du Château SA (Castle Malting)

본사: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, 벨기에 Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), 벨기에 몰트 공장: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, 벨기에 전화: + 32 (0) 87 662095; [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com) 사업자 등록 번호 Tournai 79754; VAT: BE.455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, 벨기에 IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB