



Belgian Malts that Make Your Beer

麦芽规格

CH TEAU PEATED NATURE* (烟熏麦芽)
收获年份 2022

项目	单位
水份含量	%
浸出物(干态)	%
粗细粉差	%
麦汁色度	EBC (Lov.)
总蛋白	%
可溶性蛋白质	%
库尔巴赫值(蛋白溶解度)	%
黏度	cp
β - 葡聚糖	mg/l
pH值	
Diastatic power	WK
脆度	%
玻璃质(整粒)	%
PDMS	
过滤	
糖化	Minutes
麦芽汁澄清度	
麦芽颗粒大小: - 2.5mm以上	%
校准: - 拒绝	%
酚	ppm
特性	
在干燥炉烘干期间, 燃烧苏格兰泥煤熏制。	

特征

带有一股似烟而辛辣的香味, 属德国啤酒的典型风格。由烟熏麦芽所酿制的烟熏啤酒, 带有浓烈碳烧炙热的香味。使用

Usage

苏格兰啤酒、黑啤酒、烟熏啤酒、特别类型啤酒。最多 10%。

贮藏& 保存期限

麦芽应该贮藏于清洁、凉快 (< 22 ° C) 和干爽 (< 35 RH %) 的环境。在这样的条件下, 我们建议未经研磨的麦芽, 请在 24 个月内用完。已研磨的麦芽, 请在 3 个月内使用完毕。

包装

我们提供您所需的麦芽包装运送方式: 散装集装箱、25 公斤袋装、50 公斤袋装、400 至 1250 公斤的大装袋。托盘包装则有 850 公斤 (50 公斤袋装)/盘、1100 公斤袋装/盘和 1250 公斤 (大装袋)/盘。所有的包装方式均可装载于 20 英尺 (20') 集装箱出口。



认证机构: CERTISYS 地址: Av. de l'Escrime, 85 Schermelaan, B-1150 Brussels, Belgium
我们提供的有机麦芽是由 Castle Malting (MalterieduChâteau) “城堡麦芽”公司生产, 且经过正式授权。如有需要, BIO 01认证)

重要

我们所有的麦芽产品从大麦种植, 到制麦过程的各项工序, 直至产品的运输交付, 全程符合欧洲委员会认可 178-2002, 可做到100%追溯。

我们所有的麦芽产品遵循传统制麦工艺, 9天以上的制麦工艺赋予麦芽卓越的品质保障。

我们所有的麦芽不含有任何1829/2003定义的转基因成分, 确保我们全部的麦芽均为转基因产品。

麦芽的制造过程严格遵守国际认可的HACCP(危害分析关键控制点)体系和ISO 22000 食品安全管理体系。

我们所有的麦芽符合欧盟和国际规定的最大允许残留农药限量、除草剂限量、杀菌剂限量、杀虫剂限量, 以我们所有的麦芽的运输仅采用已通过GMP认证的运输方。

您可通过访问我们的网站www.castlemalting.com来直接查看和打印您所购买的麦芽的检测分析报告。

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Malting Plant: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Bel
Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgium; Headquarters: Rue de Mons (Bel)
Tel.: +32 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Registered Tournai 79754;
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421