



Belgian Malts that Make Your Beer

麦芽规格

CH TEAU SPECIAL Belgium NATURE (Special B
收获年份 2022

项目	单位
水份含量	%
浸出物(干态)	%
麦汁色度	EBC (Lov.) 2
特性	
十分特别的比利时深棕色麦芽。经过双重烘焙制程。	

特征

Special B 赋予啤酒浑厚的酒体和深棕色的色泽。本身带有非常独特的香味，类似葡萄干的味道。提供了丰富的麦香味，同时

Usage

修道院啤酒、Dubbel、Porter (波特)、棕色艾尔啤酒、高酒精度黑啤酒。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、11 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'Esclime, 85 Schermlaan, B-1150 Brussels, B
我们提供的有机麦芽是由 Castle
Malting (MalterieduCh teau) “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证 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，

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 Chateau SA (Castle Malting) Malting Plant: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 B
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 7975
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 24