



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

TIÊU CHUẨN KỸ THUẬT CỦA MALT

CHÂTEAU BISCUIT®
Crop year 2022

THÔNG SỐ	Đơn vị	Tối thiểu	Tối đa
Độ ẩm	%		4.5
Độ trích ly (hạt khô)	%	77.0	
Độ màu nước hèm	EBC(Lov.)	45.0 (17.4)	55.0 (21.2)

Đặc điểm

Là loại malt duy nhất chỉ có ở Bỉ, rất đặc biệt. Sấy tách nước nhẹ sau đó sấy khô ở nhiệt độ lên tới 160°C.

Tính chất

Malt Château Biscuit® cho vị « đồ nướng ». Mang đến mùi hương và vị bánh mì, bánh bích quy nhẹ. Loại malt này cho nước hèm màu nâu từ nhẹ đến trung bình. Malt Château Biscuit® được sử dụng để làm tăng hương và vị đồ nướng, đặc thù của các loại bia loại Ale và Lager, bằng cách phối hợp các tính chất ưu việt của các loại malt Château Black và Château Chocolat. Không có enzyme. Phải dùng với các loại malt có hoạt lực diastase cao.

Sử dụng

Dùng cho tất cả các loại bia đặc biệt, ale kiểu Anh, ale nâu và porters. Có thể dùng tới 25% khi trộn.

Bảo quản thời hạn sử dụng

Malt bia phải được bảo quản trong kho thoáng sạch, mát (< 22 °C) và khô (< 35 HR %). Để có chất lượng malt tốt, chúng tôi khuyến nghị hạn sử dụng tất cả các sản phẩm malt nghiền là 3 tháng, các sản phẩm malt nguyên hạt là từ 24 tháng kể từ ngày sản xuất. Các loại malt không được bảo quản phù hợp có thể mất độ tươi và mùi vị.

Bao gói

Chúng tôi thực hiện giao malt dạng không đóng gói, theo bao 25kg, 50kg, dạng bao lớn Big Bags từ 400 đến 1 250 kg. Theo palette có đóng bao phim từ 1000kg (gồm các bao nhỏ 25kg) đến 1250 kg (Big Bags). Tất cả đều được vận chuyển bằng container kích cỡ 20' hoặc 40' sử dụng trong xuất khẩu.

CHÚ Ý

Chúng tôi đảm bảo tất cả các sản phẩm malt bia của chúng tôi có truy nguyên nguồn gốc 100%, từ cánh đồng lúa mạch tới sản xuất malt bia và giao hàng, theo Quy định (EC) n°178/2002 về truy nguyên nguồn gốc lương thực thực phẩm.

Phương pháp làm malt bia truyền thống với thời gian là 9 ngày được áp dụng trong sản xuất tất cả các loại malt của chúng tôi. Điều này đảm bảo sự chuyển hóa của hạt mạch để có chất lượng tuyệt hảo cho các loại malt Premiums.

Các sản phẩm malt của chúng tôi tuân thủ chặt chẽ luật pháp về sử dụng thực phẩm biến đổi gen, theo đó việc sản xuất malt từ lúa mạch biến đổi gen bị cấm trong phạm vi Cộng đồng châu Âu (Chỉ thị 1829/2003).

Quy trình sản xuất malt của chúng tôi cũng đạt tiêu chuẩn HACCP (Hệ thống phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn) đang lưu hành và hệ thống chất lượng theo tiêu chuẩn ISO 22000.

All our malts conform to EU and International regulations regarding the maximum allowable residues of pesticides, herbicides, fungicides, insecticides, as well as traces of mycotoxins and nitrosamines.

All our malts are transported only by GMP-certified transporters.

Khách hàng có thể in các bảng kết quả phân tích malt của chúng tôi từ mục Dịch vụ (Phân tích Malt).