



Belgian Malts that Make a Difference

麦芽规格

CH TEAU MUNICH (慕尼黑)
收获年份 2023

项目
水份含量
浸出物(干态)
麦汁色度
总蛋白
脆度
特性
比利时慕尼黑麦芽。干燥炉烘干温度：100至105° C。

特征

浓郁、金黄色的麦芽。它能适度提升啤酒的色泽。同时，他赋予啤酒足够的麦香味，但却不会影响啤酒的泡沫稳定性和

Usage

浅色艾尔啤酒、琥珀啤酒、棕色啤酒、高酒精度啤酒、黑啤酒。最多

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）/盘和1250公斤（大装袋）/盘。所有的包装方式均可装载于集装箱出口。

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，全和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

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

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

La Malterie du Chateau SA (Castle Malting) Malting Plant: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgium; Headquarters: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgium; Tel.: +32 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Reg. CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-41