



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

麦芽规格

CH TEAU VIENNA (维也纳麦芽)
收获年份 2023

项目	单位	Min	Max
水份含量	%		4.5
浸出物(干态)	%	80.0	
粗细粉差	%	1.5	2.5
麦汁色度	EBC (Lov.)	4.0 (2.1)	7.0 (3.2)
总蛋白	%		11.5
可溶性蛋白质	%	3.5	4.6
库尔巴赫值(蛋白溶解度)	%	35.0	46.0
黏度	cp		1.6
pH值		5.6	6.0
Diastatic power	WK		250
脆度	%	80.0	
玻璃质(整粒)	%		2.5
过滤			清澈
糖化	Minutes		15

特性

比利时维也纳基础麦芽。干燥炉烘干温度：85至90° C，轻度烘干、过程时间较短。

特征

与比尔森麦芽相比，拥有一股更强烈的麦芽味道，同时带有淡淡的焦糖及太妃糖香味。维也纳麦芽的干燥炉焙烤温度比皮尔森麦芽稍高，所以它所酿制的啤酒都带较深的金黄色，稠度和浓郁度也较高。除此之外，由于维也纳麦芽在烘干时温度较高，糖化力会相对较皮尔森麦芽低，尽管如此，维也纳麦芽仍然有足够酵素跟大部份的特殊麦芽作用。

Usage

适合酿制所有类型的啤酒、维也纳啤酒。提升浅色啤酒的颜色和香味。最多100%。

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(25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')或40英尺(40')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，全程符合欧洲委员会认可的欧洲法令EC 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，以及霉菌毒素和亚硝胺的残留限量。

我们所有的麦芽的运输仅采用已通过GMP认证的运输方。

您可以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 Beloeil, Belgium
Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgium; Headquarters: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium
Tel.: +32 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Registered Tournai 79754; VAT: BE0455013439
CBC Banque SA – Avenue Albert 1er 60 – 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB