



Belgian Malts that Make You

## 麦芽规格

CH TEAU CHOCOLAT (巧克力麦)  
收获年份 2023

| 项目                                 | 单位  |
|------------------------------------|-----|
| 水份含量                               |     |
| 浸出物(干态)                            |     |
| 麦汁色度                               | EBC |
| 特性                                 |     |
| 比利时巧克力麦芽。烘焙温度：220° C，达到所需色度后即快速冷却。 |     |

### 特征

巧克力麦芽是一种深度烘焙的麦芽，深褐色，这也是它名字的由来。它常被用作调整啤酒的颜色，本身带有一种坚果、，苦度也较低，原因是它烘干时间都较短，温度也较低。

### Usage

深棕色黑啤酒，例如Stouts(司陶特)、Porters(波特)和深褐色艾尔酒。

### 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20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 食品

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、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](http://www.castlemalting.com)来直接查看和打印您所购买的麦芽的检测

La Malterie du Chateau SA (Castle Malting) Malting Plant: Rue de Mons  
Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgium; Headquarters: f  
Tel.: +32 87 662095; [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com); Register  
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBA