



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

麦芽规格

CH TEAU PILSEN 2RS (皮尔森麦芽)
收获年份 2023

项目	单位	Min	Max
水份含量	%		4.5
浸出物(干态)	%	81.5	
粗细粉差	%	1.5	2.5
麦汁色度	EBC (Lov.)		4.0 (2.1)
麦汁煮沸色度	EBC (Lov.)		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
β-葡聚糖	mg/l		220
pH值		5.6	6.1
Diastatic power	WK	250	
脆度	%	80.0	
玻璃质(整粒)	%		2.5
PDMS			5.0
过滤			清澈
糖化	Minutes		15
麦芽汁澄清度			澄清
麦芽颗粒大小: - 2.5mm以上	%	90.0	
校准: - 拒绝	%		2.0

特性

最浅色的比利时麦芽。以最优质的欧洲大麦作为原料。干燥炉焙烤温度: 80至85° C。

特征

颜色最浅, 这种麦芽可以用单一个温度进行糖化。我们的皮尔森麦芽带有一股强列的麦芽甜味, 并有充足的糖化力作为基础麦芽。

Usage

适合酿制所有类型的啤酒。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(<35RH%)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 Château 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