



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

麦芽规格

CH TEAU OAT MALT (燕麦)
收获年份 2023

项目	单位	Min	
水份含量	%		
浸出物(干态)	%	80.0	
麦汁色度	EBC (Lov.)		5.0
总蛋白	%		
糖化	Minutes		
特性			
使用去壳燕麦制成。这款麦芽含有非常低的糖化力。			

特征

Ch teau

燕麦麦芽赋予啤酒如丝绸般的滑顺口感。厚实的口感,细致的泡沫,饼干的香气都是燕麦麦芽的一大特点。特别适用于酿

Usage

黑啤、波特啤酒、斯陶特啤酒、冬季啤酒。最多 15%。

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

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检测分析报告。

La Malterie du Ch teau 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