



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

麦芽规格

MALT CH TEAU OAT NATURE (燕麦)
收获年份 2023

项目	单位	Min
水份含量	%	
浸出物(干态)	%	80
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。



认证机构: CERTISYS 地址: Av. de l'Escrime, 85 Schermlaan, B-1150 Brussels, Belgium 网址: www.certisys.com
我们提供的有机麦芽是由 Castle Malting (MalterieduCh teau) “城堡麦芽”公司生产, 且经过正式授权。如有需要, CERTISYS 的认证

BIO 01 认证)

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。