



Belgian Malts tha

麦

CH TEAU RIC
收获

项目

水份含量

浸出物(干态)

麦汁色度

总蛋白

特性

大米片是一种提前糊化的酿造添辅料，由精选的去皮大米粒经压片工艺制成，整个米粒经过蒸煮，通过加热的滚筒以打

特征

大米片可以减轻麦芽啤酒的厚重感，使啤酒口感清新爽口，色泽清透，提高适饮性。与玉米

Usage

美式拉格，淡啤酒。最多可用20%。大米片用量较大

贮藏& 保存期限

大米片必须储存于清洁、阴凉(<18℃) 和干燥(湿度<70%)

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
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

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
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)

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

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

La Malterie du Ch teau SA (Castle Malting) Mal
Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons),
Tel.: +32 87 662095; info@castlemalting.com; www.ca
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Acco