



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

麦芽规格

CH TEAU WHEAT MUNICH LIGHT NATURE
收获年份 2023

项目	单位	Min	Max
水份含量	%		5.0
浸出物(干态)	%	83.0	
麦汁色度	EBC (Lov.)	14.0 (5.8)	18.0
总蛋白	%		1.4
黏度	cp		1.2

特性

比利时慕尼黑小麦麦芽。

特征

颜色较一般小麦麦芽深一些，但风味更加丰富。它可以酿制出气泡多并带典型艾尔风味的啤酒。

Usage

黑色小麦啤酒类型、Wenizenbocks、烈性黑啤酒，或加少量到其他黑啤酒去增强稠度和泡沫保持度。最

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18-24个月内用完。已研磨的麦芽，请在3个月内用完。

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酸盐

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