Belgian Malts that Make Your Beer So Special

사양

CHÂTEAU WHEAT CRYSTAL
수확년도 2023

변수	단위	최소	최대
습기	%		6.5
축출 (건조 기반)	%	78	
맥즙 색	EBC(Lov.)	140 (53.1)	160 (60.6)
pH			6.0

사양

Wheat malt. Roasted at up to 150-170°C.

특징

Château Wheat Crystal imparts to the beer a rich character of cooked wheat, corn flakes and a slight aroma of coffee. Increasing the coloration, our new malt will highlight the aromatic notes of baked bread and biscuit in your beer. The beer will have a golden to light amber colour and a light to medium body.

용도

Belgian Witbier; Hefeweizen; Kristallweizen, Dunkelweizens, Weizenbock; Up to 20% of the mix.

저장 기간:

Malt should be stored in a clean, cool (< 22 °C), dry (< 35 RH %) and pest free environment. If these conditions are observed, we recommend using all whole kernel products within 24 months from the date of manufacture and all milled products within 3 months. Improperly stored malts can lose freshness and flavor.

패킹

Bulk; Bulk in Liner Bag in Container; Bags (25kg, 50kg); Big Bags (400 – 1,400kg). All types of packaging – in 20' or 40' containers for export.

중요 우리의 모든 몰트는 보리 농장에서 시작 해서 모든 공정과정 그리고 배달 전 과정을 EC/178/2002 유럽 의회 추적 규정에 따라서 100% 추적 가능 합니다. 우리 모든 몰트는 9일간의 전통적인 과정을 통해서 생산이 되고 곡물의 높은 변형 과 최상급의 품질을 구현하고 있습니다. 우리 몰트는 유럽 디렉토리1829/2003에 따른 GMO Free 제품을 공급 합니다. 또한 우리 모든 몰트는 국제적인 기준에 적합한 HACCP(Hazard Analyses of Critical Control Points) 과 ISO 22000 Food Safety Management System 으로 관리 되고 있습니다. 우리의 모든 제품에 대한 분석 자료는 www.castlemaling.com 에서 인쇄가 가능합니다.

La Malterie du Château SA (Castle Malting) 본사: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, 벨기에
Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons),벨기에 몰트 공장: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, 벨기에
전화: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com 사업자 등록 번호 Tournai 79754; VAT: BE.45501343
CBC Banque SA – Avenue Albert 1er 60 – 5000 Namur 벨기에: 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB