



*Belgian Malts that Make Us*

## 麦芽规格

CH  TEAU MUNICH  (慕尼黑)  
收获年份 2021

### 项目

水份含量

浸出物(干态)

麦汁色度

总蛋白

脆度

### 特性

比利时慕尼黑麦芽。干燥炉烘干温度: 100至105° C。

### 特征

浓郁、金黄色的麦芽。它能适度提升啤酒的色泽。同时, 他赋予啤酒足够的麦香味, 但却不会影响啤酒的泡沫稳定性和

### Usage

浅色艾尔啤酒、琥珀啤酒、棕色啤酒、高酒精度啤酒、黑啤酒。最多

### 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)/盘和1250公斤(大装袋)/盘。所有的包装方式均可装载于集装箱出口。

### 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, 全和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

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  
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

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  
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](http://www.castlemalting.com)来直接查看和打印您所购买的麦芽的

Headquarter: Chemin du Gouloury 1, 4800 Lamb

Malting Plant: Rue de Mons 94, 7970 Beloe

Tel.: + 32 (0) 87 662095; Fax: +32 (0) 87 352234; [info@castlem](mailto:info@castlem)

Registered Tournai 79754; VAT: BE.455013439; IBAN: BE11 37