



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## 麦芽规格

CH TEAU VIENNA (维也纳麦芽)  
收获年份 2022

| 项目              | 单位         | Min       | Max       |
|-----------------|------------|-----------|-----------|
| 水份含量            | %          |           | 4.5       |
| 浸出物(干态)         | %          | 80.0      |           |
| 粗细粉差            | %          | 1.5       | 2.5       |
| 麦汁色度            | EBC (Lov.) | 4.0 (2.1) | 7.0 (3.2) |
| 总蛋白             | %          |           | 12        |
| 可溶性蛋白质          | %          | 3.5       | 4.5       |
| 库尔巴赫值(蛋白溶解度)    | %          | 37.0      | 45.0      |
| 黏度              | cp         |           | 1.6       |
| pH值             |            | 5.6       | 6.0       |
| Diastatic power | WK         |           | 250       |
| 脆度              | %          | 80.0      |           |
| 玻璃质(整粒)         | %          |           | 2.5       |
| 过滤              |            |           | 清澈        |
| 糖化              | Minutes    |           | 15        |

### 特性

比利时维也纳基础麦芽。干燥炉烘干温度：85至90° C，轻度烘干、过程时间较短。

### 特征

与比尔森麦芽相比，拥有一股更强烈的麦芽味道，同时带有淡淡的焦糖及太妃糖香味。维也纳麦芽的干燥炉焙烤温度比皮尔森麦芽稍高，所以它所酿制的啤酒都带较深的金黄色，稠度和浓郁度也较高。除此之外，由于维也纳麦芽在烘干时温度较高，糖化力会相对较皮尔森麦芽低，尽管如此，维也纳麦芽仍然有足够酵素跟大部份的特殊麦芽作用。

### Usage

适合酿制所有类型的啤酒、维也纳啤酒。提升浅色啤酒的颜色和香味。最多100%。

### 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。

### 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的残留限量。

我们所有的麦芽的运输仅采用已通过GMP认证的运输方。

您可以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检测分析报告。

---

La Malterie du Chateau 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](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com); Registered Tournai 79754; VAT:  
BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgium  
Account : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB