Belgian Malts that Make Your Beer So Special

사양

CHÂTEAU CRYSTAL®
수확년도 2022

변수	단위	최소	최대
습기	%		4.5
축출 (건조 기반)	%	78.0	
맥즙 색	EBC(Lov.)	140 (53.1)	160 (60.6)
pH			6.0

사양

확연한 벨기에 아로마틱 몰트로, 캐슬몰팅이 개발한 특별한 캐러멜화 과정을 거친다. 특별한 발아 절차를 밟으며, 여러 단계의 캐러멜화를 통해 독특한 아로마와 향미를 지닌다.

특징

이 구릿빛을 내는 캐러멜 몰트는 앰버 맥주 및 다크 라거 맥주에 풍부한 몰트향과 향미를 가미한다. 색을 내는 데 쓰이는 다른 전통적 몰트와는 달리, 샤또 크리스탈 몰트는 더 높은 당화력을 지니고 있으며 부드러운 쓴맛을 낸다.

용도

아로마틱 및 색상 가미 맥주. 고품질 몰트를 필요로 하는 모든 맥주에 적합. 벨기에 에일 또는 독일 복 맥주에 매우 적합. 혼합물의 최대 20%.

저장 기간:

몰트는 깨끗하고 서늘하며 (22도 미만) 건조한 (35RH% 미만) 병충해 없는 환경에서 저장해야 합니다. 이러한 조건이 충족되었을 시 통맥아 제품은 생산 후 24개월 내 사용하고, 가공 제품은 3개월 내 사용하는 것을 권장합니다.

패킹

벌크; 콘테이너안의라이너백벌크; 백(25kg, 50kg); 큰백(400-1,400kg). 모든종류의패키징- 20 또는 40 피트수출용콘테이너

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.455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 – Quevaucamps,벨기에 IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB