



*Belgian Malts that Make Your Beer*

## 麦芽规格

CH  TEAU PEATED (烟熏麦芽)  
收获年份 2019

项目	单位
水份含量	%
浸出物(干态)	%
粗细粉差	%
麦芽色度	EBC (Lov.)
总蛋白	%
可溶性蛋白质	%
库尔巴赫值( 蛋白溶解度)	%
Viscosity	cp
$\beta$ - 葡聚糖	mg/l
pH值	<input type="checkbox"/>
Diastatic power	WK
脆度	%
玻璃质( 整粒)	%
PDMS	<input type="checkbox"/>
过滤	<input type="checkbox"/>
糖化	Minutes
麦芽汁澄清度	<input type="checkbox"/>
麦芽颗粒大小: - 2.5mm以上	%
校准: - 拒绝	%
酚	ppm

### 特性

在干燥炉烘干期间, 燃烧苏格兰泥煤熏制。

### 特征

带有一股似烟而辛辣的香味, 属德国啤酒的典型风格。由烟熏麦芽所酿制的烟熏啤酒, 带有浓烈碳烧炙热的香味。使用

### Usage

苏格兰啤酒、黑啤酒、烟熏啤酒、特别类型啤酒。最多10%。

### 贮藏& 保存期限

麦芽应该贮藏于清洁、凉快( $< 22^{\circ}C$ )和干爽( $< 35\text{ RH}\%$ )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')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2001/18/EC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检测分析报告。

Headquarter: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Belgium

Malting Plant: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgium

Tel.: + 32 (0) 87 662095; Fax: +32 (0) 87 352234; [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)

Registered Tournai 79754; VAT: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRU