



Belgian Malting

CH TEAU C

项目

水份含量

浸出物(干态)

麦汁色度

pH值

特性

浅色的比利时焦糖麦芽。高温发芽制程。

特征

浅色焦糖麦芽带有柔和的焦糖甜味并赋予了啤酒金黄的颜色。焦糖麦芽的最大特征就是呈现半透明的胚乳。这种特别的

Usage

淡色大麦啤酒、淡色艾尔啤酒、小麦啤酒

贮藏& 保存期限

麦芽应该贮藏于清洁、凉快(< 22 ° C)和干燥的环境。在这样的条件下，我们建议未经烘焙的麦芽在24个月内用完。已研磨的麦芽，请在3个月内用完。

包装

我们提供您所需的麦芽包装运送方式：散称、25公斤袋装、400至1250公斤的大装袋。托盘中装有大装袋(25公斤袋装)/盘和1250公斤(大装袋)/盘。集装箱出口。



认证机构: CERTISYS 地址: Av. de l'Escrima 10, 1300 Wavre, Belgium
我们提供的有机麦芽是由 Castle Malting(MalterieduCh teau) “城堡麦芽”生产的。

BIO 01认证)

重要

我们所有的麦芽产品从大麦种植，到制麦过程的各项指标，均符合欧盟法规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天以上的发芽期。

我们所有的麦芽不含有任何1829/2003定义的转基因成分。

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。

我们所有的麦芽符合欧盟和国际规定的最大允许残留量。

我们所有的麦芽的运输仅采用已通过GMP认证的运输方式。

您可通过访问我们的网站www.castlemalting.com来直

La
Malting Plant: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, B
Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Tel.: +32
BE0455013439; Agence ING L
Account : 370-0