



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## 麦芽规格

CH  TEAU BLACK OF BLACK (黑中黑麦芽)  
收获年份 2019

项目	单位	Min	Max
水份含量	%	<input type="checkbox"/>	4.5
浸出物(干态)	%	72.0	<input type="checkbox"/>
麦芽色度	EBC (Lov.)	650 (244.3)	950 (356.8)

### 特性

独特的烘培麦芽。烘培温度高达225° C。

### 特征

这款独特的麦芽有一个很大的优势：  
它保有了传统黑麦芽带给啤酒的烘焙风味与香气，但却不会加深啤酒本身的颜色。使用Ch  teau 黑中黑麦芽来酿造出带有均匀协调的烘焙香气的琥珀色啤酒，不再是不可能的事。

### Usage

琥珀色、深色啤酒，Stouts 和Porters皆可使用。最多5%。

### 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: BBRUBEBB