



Belgian M

小麦 (CH)

项目

水份含量

浸出物(干态)

麦芽色度

校准: - 拒绝

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, 请在3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(25公斤袋装)/盘和1250公斤(大装袋)/盘。集装箱出口。

重要

我们所有的麦芽产品从大麦种植, 到制麦过程的各项指标, 符合欧盟法规, 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2001/18/EC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)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。

您可以通过访问我们的网站www.castlemalting.com来获取更多详细信息。

Headquarter

Malting

Tel.: + 32 (0) 87 662095; Fax:

Registered Tournai 79754