Belgian Malts that Make Your Beer So Special

사양

CHÂTEAU ROASTED BARLEY NATURE®
수확년도 2022

변수	단위	최소	최대
습기	%		4.5
축출 (건조 기반)	%	65.0	
맥즙 색	EBC(Lov.)	1000 (375.6)	1400 (525.6)

사양

생 로스트 보리. 최대 230도에서 가열건조. 로스팅 시간이 맥아의 색을 결정한다.

특징

샤또 로스트 발리는 오래 로스팅한 보리로, 맥주에 탄맛과 곡물, 커피 맛을 더해준다. 샤또 블랙 몰트의 특징을 많이 가지고는 있지만, 더 복합적인 향미를 지니고 있다. 이것은 약간의 전분이 들어 있어 분말화 되었을 때 변환되어 비중에 영향을 준다. 샤또 로스트 발리는 또한 맥주에 달콤함을 가미한다. 샤또 쇼콜라와 샤또 블랙 몰트와 비교하면, 로스팅된 보리는 가장 밝은 색의 거품를 만들어 낸다. 맥주에 깊은 적색의 마호가니 색을 더해주는 역할을 하며, 매우 강한 로스트 향미를 자아낸다. 포터와 스타우트 맥주에는 드라이함을 더한다.

용도

스타우트, 포터, 넛 브라운 에일, 다른 다크 맥주. 브라운 에일에서는 혼합물의 최대 2-4%까지, 포터와 스타우트에서는 혼합물의 최대 3-10%까지.

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

CERTISYS Certification body: CERTISYS Av.de l'Escrime, 85 Schermlaan, B-1150 Brussels, Belgium, www.certisys.eu. The ORGANIC malt which we have supplied to you is produced by Castle Malting (Malterie du Château), duly authorized, as confirmed by the CERTISYS certificate at your disposal. CERTIFIED BY BE BIO 01.

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