



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

사양

CHÂTEAU BISCUIT®
수확년도 2022

변수	단위	최소	최대
습기	%		4.5
축출 (건조 기반)	%	77.0	
맥즙 색	EBC(Lov.)	45.0 (17.4)	55.0 (21.2)

사양

독특하고 특별한 벨기에 몰트. 가볍게 건조한 뒤 최대 160도에서 가볍게 가열한다.

특징

샤또 비스킷 몰트는 두드러지게 “구워낸듯한” (toasty) 피니시를 만들어낸다. 따뜻한 빵이나 비스킷과 같은 아로마와 향미를 내며, 밝거나 중간 정도의 따뜻한 갈색을 맥주에 더한다. 이 몰트는 에일이나 라거에서 로스트 향을 향상시키는 데 사용되며, 블랙 및 초콜릿 맥아의 특성을 약간 지닌다. 효소는 없다. 당화력이 큰 맥아와 혼합하여 사용하여야 한다.

용도

모든 특수 맥주와 영국 맥주, 브라운 에일, 포터. 혼합물의 최대 15%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

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.castlemalting.com 에서 인체가 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.45501343
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur 벨기에: 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB