Castle Malting®

Belgian Malts that Make Your Beer So S

麦芽规格

CH TEAU MARIS OTTER MALT（玛丽斯奥特麦芽）
收获年份 2023

项目	单位	Min
水份含量	%	
浸出物(干态)	%	81.0
麦汁色度	EBC(Lov.)	5.0 (2.4
总蛋白	%	
库尔巴赫值（蛋白溶解度）	%	38
β－葡聚糖	mg/l	
Diastatic power	WK	215
脆度	%	85

特性

城堡玛丽斯奥特麦芽由英国的大麦品种Maris Otter制成。1960年代中期，这款麦芽在英国酿酒师中快速流行起来，成就了多款英式啤酒风格。如今，这款

特征

城堡玛丽斯奥特麦芽使啤酒呈淡金色，麦芽香气十足。由于蛋白质含量较低，用这款麦芽作基础麦芽时，酒体清亮，泡

Usage

艾尔，英式艾尔，英式苦啤和木桶艾尔。最多可用100%。

贮藏&保存期限

玉米片必须储存于清洁、阴凉（<18℃）和干燥（湿度<70%）的环境中。在此条件下，我们建议在生

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1829/2003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

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来直接查看和打印您所购买的麦芽的检测分析报告。

La Malterie du Ch teau SA (Castle Malting)
Malting Plant: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons)
Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Tel.: +32 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Regis
BE0455013439;CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1