



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

사양

CHÂTEAU CARA TERRA® 수확년도 2023

변수	단위	최소	최대
습기	%		6.0
축출 (건조 기반)	%	74.0	
맥즙 색	EBC(Lov.)	170 (64.3)	220 (83.1)

사양

Belgian caramel malt with intense character. Germination at high temperature, followed by roasting in a drum.

특징

This malt gives the beer a copper-brown hue. It brings intense flavors of caramel, toffee and bread, as well as notes of nuts. It contributes to a fuller body.

용도

Suitable for beer styles such as Bohemian Lagers, Porter, Stout, but also Bock, Dark Lager, and others. Up to 15% of the mash bill.

저장 기간:

Malt should be stored in a clean, cool (< 22 °C) and dry (< 35 RH %) area. If these conditions are observed, we recommend to use all whole kernel products within 24 months from the date of manufacture and all milled products within 3 months.

패킹

Bulk; Bulk in Liner Bag in Container; Bags (25 kg, 50 kg); Big Bags (400 – 1,400 kg). All types of packaging – in 20' or 40' containers for export.

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