Belgian Malts that Make Your Beer So Special

사양

CHÂTEAU PALE ALE®
수확년도 2022

변수	단위	최소	최대
습기	%		4.5
축출 (건조 기반)	%	80.0	
미세굵기차이추출	%	1.0	2.5
맥즙 색	EBC(Lov.)	7.0 (3.2)	10.0 (4.3)
전 단백질	%		12
용해 단백질	%	3.5	4.5
Kolbach 지수	%	38.0	45.0
점도	cp		1.6
당화 능력	WK	250	
취약성	%	80.0	
NDMA	ppb		2.5
여과		정상	

사양

벨기에 밝은 색상의 기본몰트. 90-95도에서 건조.

특징

일반적으로 기본몰트 또는 필젠 2RS 몰트와 혼합하며 더 풍부한 몰트 향미와 추가적 색상을 위해 사용 한다. 더 깉은 색상을 지닌 이 몰트는 맥즙에 황금빛을 돌게 해 준다. 샤또 페일 에일 몰트는 강한 효모와 함께 사용하여 앰버 맥주 및 비터 맥주를 양조하는 데 쓰인다. 상대적으로 긴 시간동안 건조하여 더 잘 변형된(Well Modified) 이 몰트는 필센 2RS에 비해 더 강한 향미를 낸다. 효소 활동이 풍부한 샤또 페일 에일은 비효소 성분이 많은 특수 몰트와 혼합 사용한다.

용도

페일 에일 맥주와 비터 맥주, 대부분의 전통적 영국식 맥주. 혼합물의 최대 100%.

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.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