



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## TIÊU CHUẨN KỸ THUẬT CỦA MALT

### CHÂTEAU WHEAT MUNICH LIGHT Crop year 2023

| THÔNG SỐ              | Đơn vị    | Tối thiểu  | Tối đa     |
|-----------------------|-----------|------------|------------|
| Độ ẩm                 | %         |            | 5.0        |
| Độ trích ly (hạt khô) | %         | 83.0       |            |
| Độ màu nước hèm       | EBC(Lov.) | 14.0 (5.8) | 18.0 (7.3) |
| Protein (malt khô)    | %         |            | 14.0       |
| Độ nhớt               | cp        |            | 1.85       |

#### Đặc điểm

Malt lúa mì rất đặc biệt của Bỉ thuộc loại Munich.

#### Tính chất

Không cho màu thật sẫm nhưng lại cho mùi vị phong phú hơn nhiều so với các loại malt lúa mì truyền thống khác. Các bạn sẽ có một loại bia xấp hơn, nhưng nhiều sủi tăm và đậm đà mùi hương đặc thù của bia Ale.

#### Sử dụng

Dùng cho các loại bia lúa mì đậm màu, weizenbock, stout, hoặc dùng một tỉ lệ nhỏ để làm tăng độ đậm đặc cho các loại bia sẫm màu ale khác. Có thể dùng tới 30% khi trộn.

#### Bảo quản thời hạn sử dụng

Malt bia phải được bảo quản trong kho thoáng sạch, mát ( $< 22^{\circ}\text{C}$ ) và khô ( $< 35\text{ HR \%}$ ). Để có chất lượng malt tốt, chúng tôi khuyến nghị hạn sử dụng tất cả các sản phẩm malt nghiền là 3 tháng, các sản phẩm malt nguyên hạt là từ 24 tháng kể từ ngày sản xuất. Các loại malt không được bảo quản phù hợp có thể mất độ tươi và mùi vị.

#### Bao gói

Chúng tôi thực hiện giao malt dạng không đóng gói, theo bao 25kg, 50kg, dạng bao lớn Big Bags từ 400 đến 1 250 kg. Theo palette có đóng bao phim từ 1000kg (gồm các bao nhỏ 25kg) đến 1250 kg (Big Bags). Tất cả đều được vận chuyển bằng container kích cỡ 20' hoặc 40' sử dụng trong xuất khẩu.

#### CHÚ Ý

Chúng tôi đảm bảo tất cả các sản phẩm malt bia của chúng tôi có truy nguyên nguồn gốc 100%, từ cánh đồng lúa mạch tới sản xuất malt bia và giao hàng, theo Quy định (EC) n°178/2002 về truy nguyên nguồn gốc lương thực thực phẩm.

Phương pháp làm malt bia truyền thống với thời gian là 9 ngày được áp dụng trong sản xuất tất cả các loại malt của chúng tôi. Điều này đảm bảo sự chuyển hóa của hạt mạch để có chất lượng tuyệt hảo cho các loại malt Premiums.

Các sản phẩm malt của chúng tôi tuân thủ chặt chẽ luật pháp về sử dụng thực phẩm biến đổi gen, theo đó việc sản xuất malt từ lúa mạch biến đổi gen bị cấm trong phạm vi Cộng đồng châu Âu (Chỉ thị 1829/2003).

Quy trình sản xuất malt của chúng tôi cũng đạt tiêu chuẩn HACCP (Hệ thống phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn) đang lưu hành và hệ thống chất lượng theo tiêu chuẩn ISO 22000.

All our malts conform to EU and International regulations regarding the maximum allowable residues of pesticides, herbicides, fungicides, insecticides, as well as traces of mycotoxins and nitrosamines.

All our malts are transported only by GMP-certified transporters.

Khách hàng có thể in các bảng kết quả phân tích malt của chúng tôi từ mục Dịch vụ (Phân tích Malt).

La Malterie du Château SA (Castle Malting)

Malting Plant: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgium; Headquarters: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Tel.: +32 87 662095; [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com); Registered Tournai 79754; VAT: BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgium

