Belgian Malts that Make

麦芽规格

CH TEAU MUNICH NATURE (嘉
收获年份 2022

项目
水份含量
浸出物(干态)
麦汁色度
总蛋白

特性

比利时慕尼黑麦芽。干燥炉烘干温度：100至105° C。

特征

浓郁、金黄色的麦芽。它能适度提升啤酒的色泽。同时，他赋予啤酒足够的麦香味，但却不会影响啤酒的泡沫稳定性和

Usage

浅色艾尔啤酒、琥珀啤酒、棕色啤酒、高酒精度啤酒、黑啤酒。最多

贮藏& 保存期限

麦芽应该贮藏于清洁、凉快(< 22 ° C)和干爽(< 35 RH %)的环境。在这样的条件下，我们建议未经研磨的麦芽，请在24个月内用完。已研磨的麦芽，请在3个月内使用完毕 。

包装

我们提供您所需的麦芽包装运送方式：散装集装箱、25公斤袋装、5公斤袋装、400至1250公斤的大装袋。托盘包装则有850公斤 (50 公公斤袋装)/盘和1250公斤 (大装袋)/盘。所有的包装方式均可装载于集装箱出口。

CERTISYS 认证机构：CERTISYS 地址：Av. de l'Escrime, 85 Schermlaan, B-11
我们提供的有机麦芽是由Castle Malting(MalterieduCh teau) “城堡麦芽”公司生产，且经过正式BIO 01认证)

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

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

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

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

La Malterie du Ch teau SA (Castle Ma
Malting Plant: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Distribution Center: Rue d
Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Tel.: +32 87 662095; info@castlemalting.co
BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 13
Account : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5