



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

TIÊU CHUẨN KỸ THUẬT CỦA MALT

CHÂTEAU VIENNA HỮU CƠ
Crop year 2023

THÔNG SỐ	Đơn vị	Tối thiểu	Tối đa
Độ ẩm	%		4.5
Độ trích ly (hạt khô)	%	80.0	
Tỉ lệ hạt nhỏ - to	%	1.5	2.5
Độ màu nước hèm	EBC(Lov.)	4.0 (2.1)	7.0 (3.2)
Protein (malt khô)	%		11.5
Protein hòa tan	%	3.5	4.6
Chỉ số Kolbach	%	37.0	46.0
Độ nhớt	cp		1.6
pH		5.6	6.0
Hoạt lực diastate	WK	250	
Độ hòa tan	%	80.0	
Nguyên hạt	%		2.5
Tốc độ lọc		Bình thường	
Thời gian đường hóa	Phút		15

Đặc điểm

Malt Bỉ Château Vienna Nature. Sấy tách nước nhẹ ở nhiệt độ 85 - 90°C, thời gian sấy ngắn hơn so với các loại malt khác.

Tính chất

Cho mùi vị mạch nha và ngũ cốc mạnh hơn so với malt Pilsen và một chút mùi hương caramel. Sấy tách nước ở nhiệt độ cao hơn so với malt Pilsen. Vì vậy, loại này cho màu bia vàng đậm hơn đồng thời tăng độ đậm đặc và hương vị tròn đầy cho bia. Nhờ sấy tách nước ở nhiệt độ cao, hoạt động enzyme hóa của malt Château Vienna Nature thấp hơn so với malt Pilsen, tuy vậy cũng đủ để có thể có thể trộn thêm một lượng lớn các loại malt đặc biệt.

Sử dụng

Sử dụng như malt cơ sở, dùng cho tất cả các loại bia, Vienna lager. Làm tăng màu sắc và hương cho các loại bia nhẹ. Có thể dùng tới 100% khi trộn.

Bảo quản thời hạn sử dụng

Malt bia phải được bảo quản trong kho thoáng sạch, mát (< 22 °C) và khô (< 35 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.



Certification body: CERTISYS Av.de l'Escrime, 85 Schermelaan, B-1150 Brussels, Belgium, www.certisys.eu. The ORGANIC malt which we have supplied to you is produced by Castle Malting (Malterie du Château), duly authorized, as confirmed by the CERTISYS certificate at your disposal. CERTIFIED BY BE BIO 01.

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; www.castlemalting.com; Registered Tournai 79754; VAT: BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgium
Account : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB