Belgian Malts that Make Your Bee

麦芽规格

CH TEAU MELANO NATURE （类黑素麦芽）
收获年份 2021

项目	单位
水份含量	%
浸出物(干态)	%
麦汁色度	EBC(Lov.)
pH值	

特性

比利时着色麦芽，特殊发芽制程。干燥炉焙烤温度：最高130° C。在干燥炉焙烤的过程中，温

特征

香味浓郁、浓浓的麦芽香味。用于提高啤酒颜色和丰满度，同时也有助于提升啤酒风味的稳定度，特别的是，着色麦芽“Turbo Munich”。

Usage

琥珀啤酒、黑啤酒、苏格兰型啤酒(苏格兰艾尔啤酒、琥珀啤酒、红色啤酒和爱尔

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、50公斤袋装、400至1250公斤的大装袋。托盘包装则有850公斤 (50 公斤袋装)/盘、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 20英尺 (20集装箱出口。

CERTISYS 认证机构：CERTISYS 地址：Av.de l'Escrime，85 Schermlaan，B-1150 Brussels，我们提供的有机麦芽是由Castle Malting(MalterieduCh teau) “城堡麦芽”公司生产，且经过正式授权。如有需要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，全程符合欧洲委员会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基因产品。

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 食品安全管理体系

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、杀菌剂限量、杀虫剂限量

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检测分析报告。

La Malterie du Ch teau SA (Castle Malting)
Malting Plant: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011
Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Tel.: +32 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalti
BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucam
Account : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBE