Belgian Malts that Make Your Beer So Special

사양

CHÂTEAU WHEAT SMOKED
수확년도 2022

변수	단위	최소	최대
습기	%		5.5
축출 (건조 기반)	%	80.0	
맥즙 색	EBC(Lov.)	4.0 (2.0)	12.0 (5.1)
전 단백질	%	10.0	13.0
점도	cp		1.9
당화 능력	WK	360*	
취약성	%	70	
유리질 (통 곡물)	%		2.0
당화	분		15
페놀	ppm	10	15*

사양

Château Smoked Wheat Malt is produced by a traditional technique where malted wheat is smoked over beechwood to develop intense smoked notes while preserving its malt characteristics, as pale color and enzymatic activity.

특징

Château Smoked Wheat Malt gives a strong smoked aroma and flavor to the beer, brings the particular wheat taste and mouthfeel, and enhances head formation and retention due to its high proteins levels.

용도

Smoked Ales and Lagers, Scottish Ale, and the Polish Grätzer Beer. Up to 15% of the grain bill.

저장 기간:

Malt should be stored in a clean, cool (<22°C) and dry (<35RH%) area. If these conditions are observed, we recommend using all whole kernel products within 24 months from the date of manufacture and all milled products within 3 months.

패킹

Bulk; Bulk in Liner Bag in Container; Bags (25kg, 50kg); Big Bags (400-1 250kg) All types of packaging – in 20’ or 40’ containers for export.

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.45501343
CBC Banque SA – Avenue Albert 1er 60 – 5000 Namur 벨기에: 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB