



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## TIÊU CHUẨN KỸ THUẬT CỦA MALT

### CHÂTEAU MARIS OTTER MALT Crop year 2023

| THÔNG SỐ              | Đơn vị    | Tối thiểu | Tối đa    |
|-----------------------|-----------|-----------|-----------|
| Độ ẩm                 | %         |           | 4.0       |
| Độ trích ly (hạt khô) | %         | 81.0      |           |
| Độ màu nước hèm       | EBC(Lov.) | 5.0 (2.4) | 7.0 (3.2) |
| Protein (malt khô)    | %         |           | 10        |
| Chỉ số Kolbach        | %         | 38        | 45        |
| Beta-glucan           | mg/l      |           | 150       |
| Hoạt lực diastate     | WK        | 215       |           |
| Độ hòa tan            | %         | 85        |           |

#### Đặc điểm

Château Maris Otter is produced from the British variety, Maris Otter. This variety quickly became popular among English brewers in the mid-1960s, giving shape and character to many English beer styles. Nowadays, it's commonly used as a base malt to produce beers all around the world.

#### Tính chất

Château Maris Otter imparts a rich and robust malt character to the beer with a beautiful and light golden color. Used as a base malt, Château Maris Otter will help to produce a beer with great clarity and high drinkability with low foam formation, due to its low level of proteins, traditional in English beer styles.

#### Sử dụng

Ales, English Ales, English Bitter, and Cask Ales. Up to 100% of the grain bill.

#### Bảo quản thời hạn sử dụng

Malt should be stored in a clean, cool (<22°C), dry (<35RH%), and pest-free environment. 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. Improperly stored malts can lose freshness and flavor.

#### 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

