



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

사양

CHÂTEAU BLACK OF BLACK 수확년도 2023

변수	단위	최소	최대
습기	%		4.5
축출 (건조 기반)	%	72.0	
맥즙 색	EBC(Lov.)	650 (244.3)	950 (356.8)

사양

독특한 로스트 몰트로, 최대 225도에서 가열건조한다.

특징

이 특별한 로스트 몰트는 맥주의 색을 검게 만들지 않고도 전통적 블랙 몰트의 맛과 향을 낼 수 있다. 샤또 블랙 오브 블랙은 매우 잘 균형잡히고 부드러운 로스트 향의 피니시를 형성한다. 이 몰트를 사용하면 강한 로스트 향을 지닌 호박색 맥주를 양조할 수 있다. 캐슬몰팅의 특수기술을 통해 만든 샤또 블랙 오브 블랙은 불가능을 가능케 만들었다.

용도

호박색 또는 어두운 색상을 가미한 맥주, 스타우트, 포터. 혼합물의 최대 5%까지.

저장 기간:

몰트는 깨끗하고 서늘하며 (22도 미만) 건조한 (35RH% 미만) 병충해 없는 환경에서 저장해야 합니다. 이러한 조건이 충족되었을 시 통맥아 제품은 생산 후 24개월 내 사용하고, 가공 제품은 3개월 내 사용하는 것을 권장합니다.

패킹

벌크; 콘테이너안의라이너백벌크; 백(25kg, 50kg); 큰백(400-1,400kg). 모든종류의패키징- 20 또는 40 피트수출용콘테이너

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.castlemalting.com 에서 인체가 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