



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

사양

CHÂTEAU WHEAT CHOCOLAT 수확년도 2023

변수	단위	최소	최대
습기	%		4.5
축출 (건조 기반)	%	77.0	
맥즙 색	EBC(Lov.)	800 (300.6)	1100 (413.1)

사양

벨기에 밀 초콜렛 몰트. 몰트화된 밀은 230 °C 에서 로스트 한 후에 요청한 색상이 나올 때까지 급속 냉각한다.

특징

Château Wheat Chocolat 몰트는 강하게 로스팅한 몰트로서 블랙 몰트가 아닙니다. 이 몰트는 깊은 브라운 색과 검정커피의 느낌 과 달달하고 쓴 초콜렛의 맛을 내는 맥주를 만듭니다. 밀 버전의 초콜렛 몰트는 보리 보다 더 초콜렛 특성이 강조 됩니다. 이 몰트는 다크 맥주 스타일 과 특정 영국 스타일의 다

용도

둔켈 바이젠 알트비어 쉬바르츠비어, 스타우트, 포터 그리고 스페셜티 에일

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