



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

사양

CHÂTEAU CARA RUBY NATURE®  
수확년도 2018

변수	단위	최소	최대
습기	%		8.0
축출 (건조 기반)	%	78.0	
맥즙 색	EBC(Lov.)	45.0 (17.4)	55.0 (21.2)
pH			6.0

사양

중간 정도의 벨기에 캐러멜식 몰트. 높은 발아온도. 맛 형성은 최대 220도에서 이루어지며, 강렬한 향을 지님.

특징

: 샤토 카라 루비 몰트는 풍부한 캐러멜의 달콤한 아로마와 토피맛을 지닌다. 이 몰트는 호박색과 붉은 기운을 지닌 색의 맥주에 가미하며, 캐러멜 몰트의 특성으로는 매끄러움이 있는데, 매끄러운 배짖이 비발효성 요소를 형성해 캐러멜 몰트가 훌륭한 거품, 입맛, 거품 유지 및 맥주 안정성을 오래 유지 한다.

용도

브라운 에일, 브룬 데 플랑드르 (Brune des Flandres), 복 맥주, 스코티시 에일. 혼합물의 최대 20%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 디렉토리 2001/18/EC에 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](http://www.castlemalting.com) 에서 인체가 가능합니다.

본사: Chemin du Couloiry 1, 4800 Lambermont, 벨기에 몰트 공장: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, 벨기에 전화: + 32 (0) 87 662095; 팩스: +32 (0) 87 352234; [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com) 사업자 등록 번호 Tournai 79754; VAT: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB