Belgian Malts that Make Your Beer So Special

사양

CHÂTEAU WHEAT BLANC NATURE
수확년도 2020

변수	단위	최소	최대
습기	%		5.5
축출 (건조 기반)	%	84	
맥즙 색	EBC(Lov.)		5.5(2.6)
전 단백질	%		14.0
용해 단백질	%	4.5	5.5
점도	cp		1.9
pH		5.8	6.1

사양

벨기에 밀 몰트. 80-85도에서 건조.

특징

밀 맥주 특유의 맛을 끌어낸다. 샤또 위트 블랑 몰트는 밀 맥주를 만드는 데 필수적이며, 보리 몰트를 사용하는 맥주에도 사용된다 (3-5%). 프로틴 함량 덕에 이 몰트를 사용한 맥주는 더 꽉 찬 식감과 향상된 거품 안정감을 가진다.

용도

밀 맥주, 화이트 맥주, 라이트 맥주, 저알코올 및 무알코올 맥주. 혼합물의 최대 30%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

CERTISYS Certification body: CERTISYS Av.de l'Escrime, 85 Schermlaan, B-1150 Brussels, Belgium, www.certisys.eu. The ORGANIC malt which we have supplied to you is produced by Castle Malting (Malterie du Château), duly authorized, as confirmed by the CERTISYS certificate at your disposal. CERTIFIED BY BE BIO 01.

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