



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

사양

CHÂTEAU BLACK OF BLACK NATURE®
수확년도 2018

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

사양

Unique organic roasted malt. Torrefied at up to 225°C.

특징

This very special organic roasted malt offers a great advantage: Château Black Of Black Nature gives the beer the flavour and aroma typical of the traditional Black malt without intensifying the beer's colour. Imparts well-balanced and agreeable roasted notes to the finished beer. Now you can brew an amber-coloured beer with a more pronounced roasted character, which had not been possible until Castle Malting® created its unique technology for producing Château Black Of Black Nature.

용도

From amber to very coloured organic beers, Stouts and Porters. Recommended max. proportion: 5% of the mix.

저장 기간:

Malt should be stored in a clean, cool (< 22 °C) and dry (< 35 RH %) area. 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.

패킹

Bulk; Bulk in Liner Bag in Container; Bags (25kg, 50kg); Big Bags (400-1 250kg)

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 에서 인쇄가 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; www.castlemalting.com 사업자 등록 번호 Tournai 79754; VAT: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB