



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

麦芽规格

CH TEAU PILSEN 6RW (皮尔森麦芽)
收获年份 2023

项目	单位	Min	Max
水份含量	%		4.5
浸出物(干态)	%	79.0	
粗细粉差	%	1.0	2.2
麦汁色度	EBC (Lov.)		4 (2)
麦汁煮沸色度	EBC (Lov.)		7.0
总蛋白	%		11.5
可溶性蛋白质	%		4.9
库尔巴赫值(蛋白溶解度)	%	35.0	46.0
哈同值 45°	%	35.0	43.0
黏度	cp		1.6
β — 葡聚糖	mg/l		220
pH值			6.3
Diastatic power	WK	300	
脆度	%	80.0	
玻璃质(整粒)	%		2.5
PDMS			5.0
NDMA	ppb		2.5
过滤			清澈
糖化	Minutes		10
麦芽汁澄清度			澄清
麦芽颗粒大小: - 2.5mm以上	%	90.0	
校准: — 拒绝	%		2.0

特性

最浅色的比利时麦芽。以最优质的欧洲大麦作为原料。干燥炉焙烤温度: 80至85° C。

特征

颜色最浅, 这种麦芽可以用单一个温度进行糖化。我们的皮尔森麦芽带有一股强烈的麦芽甜味, 并有充足的糖化力作为

Usage

适合酿制所有类型的啤酒。最多 50%。

贮藏& 保存期限

麦芽应该贮藏于清洁、凉快 (< 22 ° C) 和干爽 (< 35 RH %) 的环境。在这样的条件下, 我们建议未经研磨的麦芽, 请在24个月内用完。已研磨的麦芽, 请在3个月内使用完毕。

包装

我们提供您所需的麦芽包装运送方式: 散装集装箱、25公斤袋装、50

公斤袋装、400至1250公斤的大装袋。托盘包装则有850公斤（50 公斤袋装）/盘、1100公斤（25 公斤袋装）/盘和1250公斤（大装袋）/盘。所有的包装方式均可装载于 20英尺（20’）或 40 英尺（40’）集装箱出口。

重要

我们所有的麦芽产品从大麦种植，到制麦过程的各项工序，直至产品的运输交付，全程符合欧洲委员会认可的欧洲法令EC 178-2002，可做到100%追溯。

我们所有的麦芽产品遵循传统制麦工艺， 9天以上的制麦工艺赋予麦芽卓越的品质保障。

我们所有的麦芽不含有任何1829/2003定义的转基因成分，确保我们全部的麦芽均为转基因产品。

麦芽的制造过程严格遵守国际认可的HACCP（危害分析关键控制点）体系和ISO 22000 食品安全管理体系。

我们所有的麦芽符合欧盟和国际规定的最大允许残留农药限量、除草剂限量、杀菌剂限量、杀虫剂限量，以及霉菌毒素和亚硝胺的残留限

我们所有的麦芽的运输仅采用已通过GMP认证的运输方。

您可通过访问我们的网站www.castlemalting.com来直接查看和打印您所购买的麦芽的检测分析报告。

La Malterie du Chateau SA (Castle Malting) Malting Plant: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium
Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgium; Headquarters: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium
Tel.: +32 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Registered Tournai 79754; VAT: BE0455013439
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB