



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

麦芽规格

CH TEAU CHIT BARLEY MALT FLAKES (短大麦麦芽 - 扁平)
收获年份 2023

项目	单位	Min	Max
水份含量	%		11
浸出物(干态)	%	77.0	
麦汁色度	EBC (Lov.)	3 (1.7)	7 (3.5)
总蛋白	%		11

特性

扁平薄片状的短大麦麦芽。非常短暂的发芽期，搭配低温干燥所制成。

特征

短大麦麦芽保留了原始大麦的风味与特色，提升泡沫的持久度和稳定度。同时，也为啤酒增添了谷物的香气，特别适合

Usage

适合酿制所有类型的啤酒。最多30%。

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12个月内用完。

包装

20公斤袋装

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

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