



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

麦芽规格

CH TEAU DISTILLING NATURE (蒸馏酒麦芽)
收获年份 2023

项目	单位	Min	Max
水份含量	%		4.0
可溶性浸出物 (0.7 mm)	%	76.0	
可溶性浸出物 (0.2 mm)	%	80.0	
粗细粉差	%		2.0
麦汁色度	EBC (Lov.)	2.5 (1.5)	4.0
可溶性氮比率	%	35.0	40.0
可溶性氮(干麦芽)	%	0.5	0.6
总氮(干麦芽)	%	1.40	1.50
脆度	%	80.0	
NDMA	ppb		2.0
一致性	%	98.0	
发酵提取物	%	87.0	
估计烈酒产量 (PSY)	l/t	406.0	
糖化力	°lOB	63.0	

特性

在Ch teau Distilling蒸馏酒麦芽生产的过程中，湿度控制在44%~46%，较一般的皮尔森或拉格型麦芽来的高。五天的发芽过程- 16° C，干燥炉烘干的起始温度约50° - 60° C，后段将上升至70° - 75° C。

特征

Ch teau Distilling 是专为蒸馏酒所研发，拥有高度的可发酵性是Ch teau Distilling的一大特色。Ch teau Distilling经过温和的干燥炉烘干制程，充足的酶和可溶性氮(蛋白质)，同时，创造出极大化的可发酵性。专门用

Usage

任何种类的威士忌。最多100%。

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。



认证机构: CERTISYS 地址: Av. de l'Escrime, 85 Schermlaan, B-1150 Brussels, Belgium 网址: www.certisys.com
我们提供的有机麦芽是由 Castle Malting (MalterieduCh teau) “城堡麦芽”公司生产，且经过正式授权。如有需要，CERTISYS的认证证

BIO 01认证)

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酸盐

我们所有的麦芽的运输仅采用已通过GMP认证的运输方。

您可以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