



*Belgian Malts that Make Your Beer So &*

## 麦芽规格

CH TEAU MARIS OTTER MALT (玛丽斯奥特麦芽)  
收获年份 2023

项目	单位	Min
水份含量	%	
浸出物(干态)	%	81.0
麦汁色度	EBC(Lov.)	5.0 (2.4)
总蛋白	%	
库尔巴赫值(蛋白溶解度)	%	38
β-葡聚糖	mg/l	
Diastatic power	WK	215
脆度	%	85

### 特性

城堡玛丽斯奥特麦芽由英国的大麦品种Maris Otter制成。1960年代中期，这款麦芽在英国酿酒师中快速流行起来，成就了多款英式啤酒风格。如今，这款

### 特征

城堡玛丽斯奥特麦芽使啤酒呈淡金色，麦芽香气十足。由于蛋白质含量较低，用这款麦芽作基础麦芽时，酒体清亮，泡

### Usage

艾尔，英式艾尔，英式苦啤和木桶艾尔。最多可用100%。

### 贮藏& 保存期限

玉米片必须储存于清洁、阴凉(<18°C)和干燥(湿度<70%)的环境中。在此条件下，我们建议在生

### 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

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](http://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  
Tel.: +32 87 662095; [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com); Registered Tournai 79754; VAT: BE04  
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC