Belgian Malts that Make Your Beer So Special

사양

CHÂTEAU VIENNA®
수확년도 2023

변수	단위	최소	최대
습기	%		4.5
축출 (건조 기반)	%	80.0	
미세굵기차이추출	%	1.5	2.5
맥즙 색	EBC(Lov.)	4.0 (2.1)	7.0 (3.2)
전 단백질	%		11.5
용해 단백질	%	3.5	4.6
Kolbach 지수	%	35.0	46.0
점도	cp		1.6
pH		5.6	6.0
당화 능력	WK	250	
취약성	%	80.0	
유리질 (통 곡물)	%		2.5
여과		정상	
당화	분	15	

사양

벨기에 비엔나 기본 몰트. 85-90도에서 짧은 시간동안 가볍게 건조.

특징

필센 몰트에 비해 더 풍부한 몰트와 곡물의 향미를 가지며 카라멜 및 토피향을 가볍게 더해 준다. 샤또 비엔나 맥아는 필센 맥아에 비해 약간 더 높은 온도에서 건조되기 때문에 더 깊은 황금빛을 띄는 맥주를 양조할 수 있으며, 더 풍부한 질감(fullness Body)를 준다. 높은 건조 온도는 효모 활동을 둔화시키지만, 샤또 비엔나는 다량의 특수 몰트와 혼합해 사용할 수 있을 만큼의 충분한 효모 활동을 가지고 있다.

용도

모든 맥주 종류, 비엔나 라거. 라이트 맥주의 색상과 아로마 향상. 혼합물의 최대 100%까지.

저장 기간:

몰트는 깨끗하고 서늘하며 (22도 미만) 건조한 (35RH% 미만) 병충해 없는 환경에서 저장해야 합니다. 이러한 조건이 충족되었을 시 통맥아 제품은 생산 후 24개월 내 사용하고, 가공 제품은 3개월 내 사용하는 것을 권장합니다.

패킹

벌크; 콘테이너안의라이너백벌크; 백(25kg, 50kg); 큰백(400-1,400kg). 모든종류의패키징- 20 또는 40 피트수출용콘테이너

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 디렉토리1829/2003에 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.castlemaling.com 에서 인쇄가 가능합니다.

La Malterie du Château SA (Castle Malting) 본사: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, 벨기에
Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons),벨기에 몰트 공장: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, 벨기에
전화: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com 사업자 등록 번호 Tournai 79754; VAT: BE.45501343
CBC Banque SA – Avenue Albert 1er 60 – 5000 Namur 벨기에: 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB