



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

TIÊU CHUẨN KỸ THUẬT CỦA MALT

CHÂTEAU CHIT WHEAT HỮU CƠ MALT FLAKES® Crop year 2023

THÔNG SỐ	Đơn vị	Tối thiểu	Tối đa
Độ ẩm	%		10.0
Độ trích ly (hạt khô)	%	77.0	
Độ màu nước hèm	EBC(Lov.)	5 (2.4)	9 (3.9)
Protein (malt khô)	%		12.0

Đặc điểm

malt từ hạt lúa mì hạt dẹt mạch nha hóa, là loại malt được sấy tách nước nhẹ, làm từ loại lúa mì được ngâm và nảy mầm trong một khoảng thời gian rất ngắn.

Tính chất

Lúa mì hạt dẹt khi mạch nha hóa đều giữ được hầu hết các tính chất của hạt lúa mì và được sử dụng để cải thiện độ ổn định của bột bia, cân bằng với loại malt có độ hòa tan cao. Loại malt này có thể được dùng để cho trực tiếp vào nước hèm.

Sử dụng

Dùng cho tất cả các loại bia. Có thể dùng tới 25% khi trộn.

Bảo quản thời hạn sử dụng

Malt bia phải được bảo quản trong kho thoáng sạch, mát ($< 22^{\circ}\text{C}$) và khô ($< 35\text{ HR \%}$). Để có chất lượng malt tốt, chúng tôi khuyến nghị hạn sử dụng các sản phẩm malt nguyên hạt là từ 12 tháng kể từ ngày sản xuất. Các loại malt không được bảo quản phù hợp có thể mất độ tươi và mùi vị.

Bao gói

bao 25kg

CERTISYS Certification body: CERTISYS Av.de l'Escrime, 85 Schermalaan, B-1150 Brussels, Belgium, www.certisys.eu. The ORGANIC malt which we have supplied to you is produced by Castle Malting (Materie du Château), duly authorized, as confirmed by the CERTISYS certificate at your disposal. CERTIFIED BY BE BIO 01.

CHÚ Ý

Chúng tôi đảm bảo tất cả các sản phẩm malt bia của chúng tôi có truy nguyên nguồn gốc 100%, từ cánh đồng lúa mạch tới sản xuất malt bia và giao hàng, theo Quy định (EC) n°178/2002 về truy nguyên nguồn gốc lương thực thực phẩm.

Phương pháp làm malt bia truyền thống với thời gian là 9 ngày được áp dụng trong sản xuất tất cả các loại malt của chúng tôi. Điều này đảm bảo sự chuyển hóa của hạt mạch để có chất lượng tuyệt hảo cho các loại malt Premiums.

Các sản phẩm malt của chúng tôi tuân thủ chặt chẽ luật pháp về sử dụng thực phẩm biến đổi gen, theo đó việc sản xuất malt từ lúa mạch biến đổi gen bị cấm trong phạm vi Cộng đồng châu Âu (Chỉ thị 1829/2003).

Quy trình sản xuất malt của chúng tôi cũng đạt tiêu chuẩn HACCP (Hệ thống phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn) đang lưu hành và hệ thống chất lượng theo tiêu chuẩn ISO 22000.

All our malts conform to EU and International regulations regarding the maximum allowable residues of pesticides, herbicides, fungicides, insecticides, as well as traces of mycotoxins and nitrosamines.

All our malts are transported only by GMP-certified transporters.

Khách hàng có thể in các bảng kết quả phân tích malt của chúng tôi từ mục Dịch vụ (Phân tích Malt).

