



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

麦芽规格

CH TEAU WHISKY LIGHT (浅色威士忌麦芽)
收获年份 2021

项目	单位	Min	Max
水份含量	%		4.5
浸出物(干态)	%	80.0	
粗细粉差	%		2.0
麦汁色度	EBC (Lov.)	2.5 (1.5)	4.0 (2.1)
总蛋白	%		11.5
可溶性蛋白质	%	3.5	4.4
库尔巴赫值(蛋白溶解度)	%	35.0	45.0
脆度	%	80.0	
玻璃质(整粒)	%		2.5
糖化	Minutes		15
一致性	%	90.0	
估计烈酒产量 (PSY)	l/t	400.0	
酚	ppm	14	24

特性

我们的 25ppm 浅色威士忌麦芽是用泥煤熏制精选啤酒大麦而制成的。

特征

在泥煤烟雾熏制烘干之后，麦芽能散发出浓郁而令人愉悦的辛香气息。

Usage

适合酿制所有类型的威士忌，凸显独特的烟熏风味。

贮藏& 保存期限

在干燥阴凉的环境下(低于18摄氏度)，至少可储存24个月。

包装

散装或 25 kg 袋

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残留限量。

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; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgium
Account : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB

