Belgian Malts that Make Your Beer So Special

사양

CHÂTEAU MUNICH LIGHT®
수확년도 2021

변수	단위	최소	최대
습기	%		4.5
축출 (건조 기반)	%	80.0	
미세굵기차이추출	%		2.5
맥즙 색	EBC(Lov.)	13.0 (5.4)	17.0 (6.9)
전 단백질	%		11.5
용해 단백질	%	3.5	4.9
Kolbach 지수	%	37.0	49.0
점도	cp		1.6
당화 능력	WK	150	
취약성	%	80.0	
유리질 (통 곡물)	%		2.5
여과		정상	
당화	분		15

사양

뮌헨식의 벨기에 특수 몰트. 100-105도에서 건조

특징

풍부한 황금색의 몰트. 적절한 황금빛이 도는 오렌지색을 띈다. 맥주거품의 안정성과 바디에 영향을 끼치지 않으면서도 곡물의 몰트 향미를 추가 한다. 샤또필센 2RS와 소량 혼합하여 밝은 색상의 맥주를 만드는 데 쓰이며, 이를 통해 몰트 향미를 증진 시키며 맥주에 더 풍부한 색상을 가미한다. 맥주의 독특한 맛을 향상시킨다.

용도

페일 에일, 앰버, 브라운, 강하고 다크한 맥주, 복 비어. 혼합물의 채대 60%.

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.455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 – Quevaucamps,벨기에 IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB