Belgian Malts that Make Your Beer

麦芽规格

CH TEAU PEATED（烟熏麦芽）
收获年份 2022

项目	单位
水份含量	%
浸出物(干态)	%
粗细粉差	%
麦汁色度	EBC(Lov.)
总蛋白	%
可溶性蛋白质	%
黏度	cp
β－葡聚糖	mg/l
pH值	
Diastatic power	WK
脆度	%
玻璃质(整粒)	%
PDMS	
过滤	
糖化	Minutes
麦芽汁澄清度	
麦芽颗粒大小：－ 2.5mm以上	%
校准：－拒绝	%
酚	ppm

特性

在干燥炉烘干期间，燃烧苏格兰泥煤熏制。

特征

带有一股似烟而辛辣的香味，属德国啤酒的典型风格。由烟熏麦芽所酿制的烟熏啤酒，带有浓烈碳烧炙热的香味。使用

Usage

苏格兰啤酒、黑啤酒、烟熏啤酒、特别类型啤酒。最多10%。

贮藏& 保存期限

麦芽应该贮藏于清洁、凉快(< 22 ° C)和干爽(< 35 RH %)的环境。在这样的条件下，我们建议未经研磨的麦芽，请在24个月内用完。已研磨的麦芽，请在3个月内使用完毕 。

包装

我们提供您所需的麦芽包装运送方式：散装集装箱、25公斤袋装、50公斤袋装、400至1250公斤的大装袋。托盘包装则有850公斤 (50 公斤袋装)/盘、1100公斤袋装)/盘和1250公斤 (大装袋)/盘。所有的包装方式均可装载于 20英尺 (20’)集装箱出口 。

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

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 Ch teau SA (Castle Malting)
Malting Plant: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghl
Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Tel.: +32 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.co
BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps,
Account : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB