Belgian M

CH TEAU C

项目
水份含量
浸出物(干态)
麦汁色度
pH值

特性

浅色的比利时焦糖麦芽。高温发芽制程。

特征

浅色焦糖麦芽带有柔和的焦糖甜味并赋予了啤酒金黄的颜色。焦糖麦芽的最大特征就是呈现半透明的胚乳。这种特别的

Usage

淡色大麦啤酒、淡色艾尔啤酒、小麦啤酒

贮藏& 保存期限

麦芽应该贮藏于清洁、凉快(< 22 ° C)和
的环境。在这样的条件下，我们建议未经
24个月内用完。已研磨的麦芽，请在3个

包装

我们提供您所需的麦芽包装运送方式：散
公斤袋装、400至1250公斤的大装袋。托
公斤袋装)/盘和1250公斤 (大装袋)/盘。
集装箱出口。

CERTISYS 认证机构: CERTISYS 地址: Av.de l'Escri
我们提供的有机麦芽是由Castle
Malting(MalterieduCh teau) “城堡麦
BIO 01认证)

重要

我们所有的麦芽产品从大麦种植，到制麦过程的各项
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

我们所有的麦芽不含有任何1829/2003定义的转基因成

麦芽的制造过程严格遵守国际认可的HACCP(危害分析

我们所有的麦芽符合欧盟和国际规定的最大允许残留

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

La
Malting Plant: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, B
Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Tel.: +3
BE0455013439; Agence ING L
Account : 370-0