Belgian Malts that Make Your Beer So Speci

麦芽规格

CH TEAU AROME NATURE（焦香麦芽）
收获年份 2022

项目	单位	Min	
水份含量	%		
浸出物(干态)	%	78.0	
麦汁色度	EBC(Lov.)	95.0 (36.2)	105
pH值			

特性

比利时焦香麦芽。高温发芽工艺。干燥炉焙烤温度：高达115° C。

特征

焦香麦芽富含浓郁的麦香味，适合琥珀色及黑色的大麦啤酒。与其他传统的特殊麦芽相比，焦香麦芽有较高的糖化力，

Usage

特别类型的焦香啤酒。最多20%。

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 (25
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’) 或 40 英尺 (4
集装箱出口。

CERTISYS 认证机构：CERTISYS 地址：Av. de l'Escrime, 85 Schermlaan, B-1150 Brussels, Belgium 网址：ww
我们提供的有机麦芽是由Castle
Malting(MalterieduCh teau) “城堡麦芽”公司生产，且经过正式授权。如有需要，CERTISYS的认证
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

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 Ghlin (Mons), Belgium;
Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Tel.: +32 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Registered Tourr
BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgium
Account : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB