



Belgian Malts that Make a Difference

麦芽规格

CH TEAU MUNICH (慕尼黑)
收获年份 2023

项目
水份含量
浸出物(干态)
麦汁色度
总蛋白
脆度
特性
比利时慕尼黑麦芽。干燥炉烘干温度：100至105° C。

特征

浓郁、金黄色的麦芽。它能适度提升啤酒的色泽。同时，他赋予啤酒足够的麦香味，但却不会影响啤酒的泡沫稳定性和

Usage

浅色艾尔啤酒、琥珀啤酒、棕色啤酒、高酒精度啤酒、黑啤酒。最多

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）/盘和1250公斤（大装袋）/盘。所有的包装方式均可装载于集装箱出口。

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，全和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。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

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。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

La Malterie du Chateau SA (Castle Malting Plant)
Malting Plant: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Distribution Center: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Tel.: +32 87 662095; info@castlemalting.com
BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130
Account : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5618 0001