Castle Malting®

Belgian Malts that Make Your Beer So Special

麦芽规格

CH TEAU ROASTED BARLEY（城堡烘焙大麦）
收获年份 2023

项目	单位	Min	M
水份含量	%		
浸出物(干态)	%	65.0	
麦汁色度	EBC(Lov.)	1000 (375.6)	1 (63

特性

经过230 度高温烘烤的大麦。

特征

Ch teau Roasted Barley是一款经过高度烘烤的大麦，它能为啤酒带来一种融合了烟熏、谷物和些许咖啡香的独特风味
Bl黑麦芽迷人的特点，但却更为复杂。烘焙大麦仍含有可糖化的淀粉，在发酵过程中会转换为酒精，Ch teau
烘焙大麦虽然未经发芽，但是，它同样能为啤酒带来些许甜味。若和Ch teau 巧克力麦芽 与 Ch teau
黑麦芽这两种麦芽比较的话，这款麦芽酿出的啤酒所产生的泡沫颜色较浅，酒本身的色泽有如暗红桃花木同时带着浓烈
Porter 和 Stout可以赋予干爽的尾韵。

Usage

适合酿造Stout, Porter, Nut Brown Ale和其他黑麦啤酒。Brown ale约2%-4%, Porter /Stout约3%-

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 (40
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胺

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