



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## 麦芽规格

CH TEAU WHISKY LIGHT (浅色威士忌麦芽)  
收获年份 2023

项目	单位	Min	Max
水份含量	%		7.0
浸出物(干态)	%	80.5	
麦汁色度	EBC (Lov.)	3 (1.7)	4.5 (2.3)
脆度	%	80.0	
玻璃质(整粒)	%		2.0
酚	ppm	25	

### 特性

我们的25ppm浅色威士忌麦芽是用泥煤熏制精选啤酒大麦而制成的。

### 特征

在泥煤烟雾熏制烘干之后，麦芽能散发出浓郁而令人愉悦的辛香气息。

### Usage

适合酿制所有类型的威士忌，凸显独特的烟熏风味。

### 贮藏& 保存期限

在干燥阴凉的环境下(低于18摄氏度)，至少可储存24个月。

### 包装

散装或25 kg袋

### 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的残留限量。

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](http://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 Chateau SA (Castle Malting) Malting Plant: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium  
Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgium; Headquarters: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium  
Tel.: +32 87 662095; [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com); Registered Tournai 79754; VAT: BE0455013439  
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : GREGBEBB