



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

麦芽规格

CH TEAU WHISKY NATURE (威士忌麦芽)
收获年份 2023

项目	单位	Min	Max
水份含量	%		4.0
可溶性浸出物 (0.2 mm)	%	81.0	
粗细粉差	%		2.0
麦汁色度	EBC (Lov.)		4.0
总蛋白	%		11.0
可溶性蛋白质	%	3.5	4.0
库尔巴赫值(蛋白溶解度)	%	35.0	40.0
脆度	%	80.0	
玻璃质(整粒)	%		2.0
糖化	Minutes		
估计烈酒产量 (PSY)	l/t	400	
酚	ppm	max. 40	

特性

我们的威士忌麦芽是在干燥炉烘干期间，燃烧最优质的苏格兰泥炭苔熏制而成，专门用于酿制威士忌。另外，威士忌

特征

拥有一股像烟熏和炭烧的味道，是酿制威士忌的完美材料。酿造出的威士忌带丰富的烟熏和炭烧香味。

Usage

适合酿制所有类型的威士忌，尤其带点烟熏味道的类型，苏格兰威士忌。最多100%。

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。



认证机构: CERTISYS 地址: Av. de l'Escrime, 85 Schermlaan, B-1150 Brussels, Belgium 网址: www.certisys.com
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酸盐的限量。
我们所有的麦芽的运输仅采用已通过GMP认证的运输方。

您可以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 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; 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 : CREGBEBB