



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

麦芽规格

CH TEAU CHIT WHEAT MALT FLAKES (短小麦麦芽 - 扁平)
收获年份 2023

项目	单位	Min	Max
水份含量	%		10.0
浸出物(干态)	%	77.0	
麦汁色度	EBC (Lov.)	5 (2.4)	9 (3.9)
总蛋白	%		12.0

特性

扁平薄片状的短小麦麦芽。非常短暂的发芽期，搭配低温干燥所制成。

特征

短小麦麦芽保留了原始小麦的风味与特色，增进泡沫的稳定度。这款麦芽可以直接于糖化过程中投料。

Usage

适合酿制所有类型的啤酒。最多 25%。

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 12个月内用完。

包装

25公斤袋装

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