



Belgian Malts that Max

麦芽规格

CH TEAU WHEAT AROME
收获年份 201

项目
水份含量
浸出物(干态)
麦汁色度
pH值
特性
比利时焦香小麦芽。在150° C下烘烤，使小麦芽散发出焦香味。

特征

城堡焦香小麦芽给啤酒增加一股烘烤小麦的焦香味，还有一丝不易察觉的烤面包和饼干香气。啤酒呈现金色色调，酒体

Usage

比利时白啤酒；Hefeweizen；Kristallweizen；Dunkelweizen；

贮藏& 保存期限

麦芽应该贮藏于清洁、凉快(<22° C)和干爽(<35RH%)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、10公斤袋装、400至1250公斤的大装袋。托盘包装则有850公斤（10公斤袋装）/盘和1250公斤（大装袋）/盘。所有的包装方式均可用于集装箱出口。

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，均可做到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。

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产品均符合欧盟法规。

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 9001质量管理体系。

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、杀虫剂限量。

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产品规格书。

La Malterie du Chateau SA (Castle Malting) Malting Plant: F-69100
Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgium; Hea
Tel.: +32 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-124