



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## 麦芽规格

CH TEAU CARA AROME NATURE  
收获年份 2023

| 项目      | 单位         | Min       | Max |
|---------|------------|-----------|-----|
| 水份含量    | %          |           | 6   |
| 浸出物(干态) | %          | 75.0      |     |
| 麦汁色度    | EBC (Lov.) | 80 (30.5) | 100 |

### 特性

比利时焦香焦糖麦芽。较高温度下发芽后用烘焙炉烤制而成。

### 特征

这款麦芽使啤酒呈现深琥珀色，接近铜色。浓烈的焦糖香气中带着一丝饼干的味道，使酒体非常醇厚，泡沫成

### Usage

适合所有艾尔和拉格风味的啤酒。最多使用15%。

### 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 Schermelaan, B-1150 Brussels, Belgium 网址: [www.certisys.com](http://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胺的限量。

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](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 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; 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 : CREGBEBB