



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

麦芽规格

CH TEAU PILSEN 2RS TERRA BREW
收获年份 2023

| 项目 | 单位 | Min | Max |
|-------------------|-------------|-----|------|
| 水份含量 | % | | 4.5 |
| 浸出物(干态) | % | 80 | |
| 粗细粉差 | % | 1.0 | 2.5 |
| 麦汁色度 | EBC (Lov.) | | 3.5 |
| 麦汁煮沸色度 | EBC (Lov.) | | 6.0 |
| 总蛋白 | % | | 11.8 |
| 可溶性蛋白质 | % | 3.5 | 4.4 |
| 库尔巴赫值(蛋白溶解度) | % | 35 | 45 |
| 黏度 | cp | | 1.6 |
| β-葡聚糖 | mg/l | | 250 |
| pH值 | | 5.6 | 6.0 |
| 脆度 | % | 80 | |
| 玻璃质(整粒) | % | | 2.5 |
| 过滤 | | | 清澈 |
| 糖化 | Minutes | | 15 |
| 麦芽颗粒大小: - 2.5mm以上 | % | 90 | |
| 校准: - 拒绝 | % | | 2.0 |

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