



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

사양

CHÂTEAU WHEAT CHOCOLAT NATURE 수확년도 2023

변수	단위	최소	최대
습기	%		4.5
축출 (건조 기반)	%	77.0	
맥즙 색	EBC(Lov.)	800 (300.6)	1100 (413.1)

사양

벨기에 밀 초콜렛 몰트. 몰트화된 밀은 230 °C 에서 로스트 한 후에 요청한 색상이 나올 때까지 급속 냉각한다.

특징

Château Wheat Chocolat 몰트는 강하게 로스팅한 몰트로서 블랙 몰트가 아닙니다. 이 몰트는 깊은 브라운 색과 검정커피의 느낌 과 달달하고 쓴 초콜렛의 맛을 내는 맥주를 만듭니다. 밀 버전의 초콜렛 몰트는 보리 보다 더 초콜렛 특성이 강조 됩니다. 이 몰트는 다크 맥주 스타일 과 특정 영국 스타일의 다

용도

둔켈 바이젠 알트비어 쉬바르츠비어, 스타우트, 포터 그리고 스페셜티 에일

CERTISYS Certification body: CERTISYS Av.de l'Escrime, 85 Schermlaan, B-1150 Brussels, Belgium, www.certisys.eu. The ORGANIC malt which we have supplied to you is produced by Castle Malting (Malterie du Château), duly authorized, as confirmed by the CERTISYS certificate at your disposal. CERTIFIED BY BE BIO 01.

중요 우리의 모든 몰트는 보리 농장에서 시작 해서 모든 공정과정 그리고 배달 전 과정을 EC/178/2002 유럽 의회 추적 규정에 따라서 100% 추적 가능 합니다. 우리 모든 몰트는 9일간의 전통적인 과정을 통해서 생산이 되고 곡물의 높은 변형 과 최상급의 품질을 구현하고 있습니다. 우리 몰트는 유럽 디렉토리1829/2003에 따른 GMO Free 제품을 공급 합니다. 또한 우리 모든 몰트는 국제적인 기준에 적합한 HACCP(Hazard Analyses of Critical Control Points) 과 ISO 22000 Food Safety Management System 으로 관리 되고 있습니다. 우리의 모든 제품에 대한 분석 자료는 www.castlemalting.com 에서 인체가 가능합니다.

La Malterie du Château SA (Castle Malting) 본사: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, 벨기에
Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), 벨기에 몰트 공장: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, 벨기에
전화: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com 사업자 등록 번호 Tournai 79754; VAT: BE.45501343
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur 벨기에: 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB