Belgian Malts that Make Your Beer So Special

麦芽规格

CH TEAU PILSEN 6RW（皮尔森麦芽）
收获年份 2021

项目	单位	Min	Max
水份含量	%		4.5
浸出物(干态)	%	80.0	
粗细粉差	%	1.0	2.2
麦汁色度	EBC(Lov.)		3.5 (1.8)
麦汁煮沸色度	EBC(Lov.)		6.0 (2.7)
总蛋白	%		11.5
可溶性蛋白质	%	3.8	4.5
库尔巴赫值(蛋白溶解度)	%	36.0	45.0
哈同值 45°	%	35.0	43.0
黏度	cp		1.59
β－葡聚糖	mg/l		220
pH值		5.6	6.0
Diastatic power	WK	300	
脆度	%	83.0	
玻璃质(整粒)	%		2.5
PDMS			5.0
NDMA	ppb		2.5
过滤			清澈
糖化	Minutes		10
麦芽汁澄清度			澄清
麦芽颗粒大小：－ 2.5mm以上	%	90.0	
校准：－拒绝	%		2.0

特性

最浅色的比利时麦芽。以最优质的欧洲大麦作为原料。干燥炉焙烤温度：80至85° C。

特征

颜色最浅，这种麦芽可以用单一个温度进行糖化。我们的皮尔森麦芽带有一股强列的麦芽甜味，并有充足的糖化力作为

Usage

适合酿制所有类型的啤酒。最多 50%。

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
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。

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

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; Headquarter
Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Tel.: +32 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Registered Tournai 79754; V
BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgium
Account : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB