Belgian Malts that Make You

麦芽规格

CH TEAU WHEAT BLANC (小麦麦
收获年份 2022

项目	单
水份含量	%
浸出物(干态)	%
麦汁色度	EBC(L
总蛋白	%
可溶性蛋白质	%
黏度	c
pH值	

特性

比利时小麦麦芽。干燥炉焙烤温度：80至85° C。

特征

加强了小麦啤酒的特有味道。小麦麦芽是酿制小麦啤酒的必要材料。因为它富含的蛋白质，同时，它也被运用于酿造大

Usage

小麦啤酒、白啤酒、淡啤酒、低酒精或不带酒精成份的啤酒。最多35%。

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)/盘和1250公斤 (大装袋)/盘。所有的包装方式均可装载于 20英集装箱出口 。

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ISO 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

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

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、

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

La Malterie du Ch teau SA (Castle Malting)
Malting Plant: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Distribution Center: Rue de l'Orb
Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Tel.: +32 87 662095; info@castlemalting.com; www.
BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972
Account : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BI