Belgian Malts that Make Your

麦芽规格

CH TEAU ABBEY （修道院麦芽）
收获年份 2022

项目	单位
水份含量	%
浸出物(干态)	%
麦汁色度	EBC(Lov.
pH值	

特性

比利时棕色麦芽。特殊发芽制程，干燥炉备考温度：110° C。

特征

修道院麦芽烘焙程度较浅色麦芽高。带有类似像烤面包、坚果及水果的风味。修道院麦芽会随着时间而变得香醇且带有

Usage

淡色艾尔啤酒、修道院啤酒、棕色波特啤酒和特别类型的啤酒，及部份的英

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)/
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
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
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

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

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

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