Belgian Malts that Make Your Beer

# 麦芽规格

## CH TEAU SPECIAL Belgium (Special Belgium
收获年份 2021

| 项目 | 单位 | |
|---|---|---|
| 水份含量 | % | |
| 浸出物(干态) | % | |
| 麦汁色度 | EBC(Lov.) | 26 |

### 特性

十分特别的比利时深棕色麦芽。经过双重烘焙制程。

### 特征

Special
B 赋予啤酒浑厚的酒体和深棕色的色泽。本身带有非常独特的香味，类似葡萄干的味道。提供了丰富的麦香味，同时又

### Usage

修道院啤酒、Dubbel、Porter(波特)、棕色艾尔啤酒、高酒精度黑啤酒。最多10%。

### 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、11
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'
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
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，

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