Belgian Malts that Make Yo

麦芽规格

CH TEAU CHOCOLAT (巧克力麦
收获年份 2022

项目	单
水份含量	
浸出物(干态)	
麦汁色度	EBC

特性

比利时巧克力麦芽。烘焙温度: 220° C, 达到所需色度后即快速冷却。

特征

巧克力麦芽是一种深度烘焙的麦芽，深褐色，这也是它名字的由来。它常被用作调整啤酒的颜色，本身带有一种坚果、，苦度也较低，原因是它烘干时间都较短，温度也较低。

Usage

深棕色黑啤酒，例如Stouts(司陶特)、Porters(波特)和深鹑色艾尔酒。

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

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

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

La Malterie du Ch teau SA (Castle Malting
Malting Plant: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Distribution Center: Rue de l'O
Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Tel.: +32 87 662095; info@castlemalting.com; ww
BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 79
Account : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; B