Belgian Malts that Make Your Beer So Special

사양

CHÂTEAU CHOCOLAT NATURE®
수확년도 2021

변수	단위	최소	최대
습기	%		4.5
축출 (건조 기반)	%	75.0	
맥즙 색	EBC(Lov.)	900 (338.1)	1100 (413.1)

사양

벨기에 초콜릿 몰트. 200도에서 가열 후 단기간 내 식혀 원하는 색상을 낸다.

특징

샤또 쇼콜라는 고도로 로스팅한 몰트로, 깊은 갈색을 가지며, 이 색깔 탓에 초콜릿이라는 뜻의 이름을 얻었다. 샤또 쇼콜라 몰트는 맥주의 색을 조정하는 데 쓰이며, 고소한 볶은 맛을 내는 데 사용된다. 샤또 쇼콜라 몰트는 블랙 맥아와 비슷한 성질을 가지고 있지만 덜 쓴 맛을 내며, 흑색보다는 더 맑은 색을 내는데, 이는 상대적으로 낮은 온도에서 짧은 시간 동안 로스팅하기 때문이다.

용도

포터, 스타우트, 브라운 에일 등 강하고 어두운 맛을 지닌 브라운 및 블랙 맥주. 혼합물의 최대 7%까지.

저장 기간:

몰트는 깨끗하고 서늘하며 (22도 미만) 건조한 (35RH% 미만) 병충해 없는 환경에서 저장해야 합니다. 이러한 조건이 충족되었을 시 통맥아 제품은 생산 후 24개월 내 사용하고, 가공 제품은 3개월 내 사용하는 것을 권장합니다.

패킹

벌크; 콘테이너안의라이너백벌크; 백(25kg, 50kg); 큰백(400-1,400kg). 모든종류의패키징- 20 또는 40 피트수출용콘테이너

CERTISYS Certification body: CERTISYS Av.de l'Escrime, 85 Schermlaan, B-1150 Brussels, Belgium, www.certisys.eu. The ORGANIC malt which we have supplied to you is produced by Castle Malting (Malterie du Château), duly authorized, as confirmed by the CERTISYS certificate at your disposal. CERTIFIED BY BE BIO 01.

중요 우리의 모든 몰트는 보리 농장에서 시작 해서 모든 공정과정 그리고 배달 전 과정을 EC/178/2002 유럽 의회 추적 규정에 따라서 100% 추적 가능 합니다. 우리 모든 몰트는 9일간의 전통적인 과정을 통해서 생산이 되고 곡물의 높은 변형 과 최상급의 품질을 구현하고 있습니다. 우리 몰트는 유럽 디렉토리1829/2003에 따른 GMO Free 제품을 공급 합니다. 또한 우리 모든 몰트는 국제적인 기준에 적합한 HACCP(Hazard Analyses of Critical Control Points) 과 ISO 22000 Food Safety Management System 으로 관리 되고 있습니다. 우리의 모든 제품에 대한 분석 자료는 www.castlemaling.com 에서 인쇄가 가능합니다.

La Malterie du Château SA (Castle Malting)
본사: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, 벨기에 Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons),벨기에 몰트 공장: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, 벨기에 전화: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com 사업자 등록 번호 Tournai 79754; VAT: BE.455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 – Quevaucamps,벨기에 IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB