Belgian Malts that Make Your Beer So Special

麦芽规格

CH TEAU WHISKY LIGHT NATURE（浅色威士忌麦芽）
收获年份 2022

项目	单位	Min	M
水份含量	%		4
浸出物(干态)	%	80.0	
粗细粉差	%		2
麦汁色度	EBC(Lov.)	2.5	4
总蛋白	%		1
可溶性蛋白质	%	3.5	4
库尔巴赫值（蛋白溶解度）	%	35.0	4
脆度	%	80.0	
玻璃质（整粒）	%		2
糖化	Minutes		
一致性	%	90	
估计烈酒产量(PSY)	l/t	400	
酚	ppm	15	

特性

我们的威士忌麦芽是在干燥炉烘干期间，燃烧最优质的苏格兰泥炭苔熏制而成，专门用于酿制威士忌。另外，威士忌麦

特征

拥有一股像烟熏和炭烧的味道，是酿制威士忌的完美材料。酿造出的威士忌带丰富的烟熏和炭烧香味。

Usage

适合酿制所有类型的威士忌，尤其带点烟熏味道的类型，苏格兰威士忌。最多100%。

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、1100公斤 (25
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’) 或 40 英尺 (40’
集装箱出口 。

CERTISYS 认证机构：CERTISYS 地址：Av.de l’Escrime，85 Schermlaan，B-1150 Brussels，Belgium 网址：www.
我们提供的有机麦芽是由Castle
Malting（MalterieduCh teau）“城堡麦芽”公司生产，且经过正式授权。如有需要，CERTISYS的认证证
BIO 01认证）

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可的欧洲法令EC
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，以及霉菌毒素和亚硝胺的

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