Belgian Malts that Make Your Beer So Special

麦芽规格

CH TEAU DISTILLING （蒸馏酒麦芽）
收获年份 2022

项目	单位	Min	Max
水份含量	%		4.5
浸出物(干态)	%	80.0	
粗细粉差	%		2.0
麦汁色度	EBC(Lov.)	2.5 (1.5)	4.0 (2
麦汁煮沸色度	EBC(Lov.)		6.0 (2
总蛋白	%		12
可溶性蛋白质	%	3.5	4.5
库尔巴赫值(蛋白溶解度)	%	35.0	45.0
脆度	%	80.0	
玻璃质(整粒)	%		2
估计烈酒产量(PSY)	l/t	406.0	

特性

在Ch teau Distilling蒸馏酒麦芽生产的过程中，湿度控制在44%~46%，较一般的皮尔森或拉格型麦芽来的高。五天的发芽过程中，- 16° C，干燥炉烘干的起始温度约50° - 60° C，后段将上升至70° - 75° C。

特征

Ch teau Distilling 是专为蒸馏酒所研发. 拥有高度的可发酵性是Ch teau Distilling的一大特色。Ch teau Distilling经过温和的干燥炉烘干制程，充足的酶和可溶性氮(蛋白质)，同时，创造出极大化的可发酵性。专门用于制

Usage

任何种类的威士忌。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 。

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残

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; Headqua
Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Tel.: +32 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Registered Tournai 7975
BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgium
Account : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB