Belgian Malts that Make Your Beer So Special

사양

CHÂTEAU OAT MALT
수확년도 2021

변수	단위	최소	최대
습기	%		7.0
축출 (건조 기반)	%	80.0	
맥즙 색	EBC(Lov.)		5.0 (2.4)
전 단백질	%		14.0
당화	분		60

사양

샤또 오트는 탈곡한 귀리 알맹이로부터 만들어진다. 이 몰트는 매우 낮은 당화력과 중간 정도의 추출값을 지닌다.

특징

샤또 오트 특유의 부드러움을 맥주에 가미한다. 다크 맥주의 농도(Body)를 향상하고, 거품 유지력, 향미를 배가한다. 감미용 몰트로 사용되는 샤또 오트는 맥주에 비스킷 향을 불러일으키고, 독특한 식감과 크림 같은 느낌을 맥주에 선사한다. 모든 다크 영국식 맥주의 식감과 맛을 증강시킨다.

용도

다크 맥주, 포터, 스타우트, 로버스트 브리티시 에일, 윈터 맥주. 혼합물의 최대 10%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

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