



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## 麦芽规格

CH TEAU RYE MALT (裸麦)  
收获年份 2022

| 项目      | 单位         | Min     | Max     |
|---------|------------|---------|---------|
| 水份含量    | %          |         | 6.0     |
| 浸出物(干态) | %          | 83      |         |
| 麦汁色度    | EBC (Lov.) | 3 (1.7) | 8 (3.6) |
| 总蛋白     | %          |         | 11.0    |
| 脆度      | %          |         | 80.0    |
| 玻璃质(整粒) | %          |         | 3.0     |
| 糖化      | Minutes    |         | 15      |

### 特性

精心挑选的去壳裸麦，富有高含量的B葡聚糖 ( $\beta$ -Glucan)。特别适用于“单一温度糖化法”。

### 特征

给予啤酒金黄色的色泽。裸麦的特色风味为啤酒增添了非常独特的口感，多层次的特色普遍运用在酿制各种种类的啤酒

### Usage

裸麦艾尔、拉格啤酒、特殊型啤酒、季节啤酒。最多30%。

### 贮藏& 保存期限

麦芽应该贮藏于清洁、凉快 ( $< 22^{\circ}\text{C}$ ) 和干爽 ( $< 35\text{ RH}\%$ ) 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留限量。

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](http://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 Chateau SA (Castle Malting)

Malting Plant: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgium; Headquarters: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Tel.: +32 87 662095; [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com); Registered Tournai 79754; VAT: BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgium  
Account : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB