Belgian Malts that Make Your Beer So Special

사양

CHÂTEAU CHIT BARLEY MALT FLAKES
수확년도 2022

변수	단위	최소	최대
습기	%		11.0
축출 (건조 기반)	%	77.0	
맥즙 색	EBC(Lov.)	3 (1.7)	7 (3.2)
전 단백질	%		11.5

사양

가볍게 건조한 몰트로 매우 짧은 기간 적신 보리로 발아시켜 생산한다.

특징

밀싹 몰트 플레이크는 생밀의 특성을 유지하면서도 맥주거품의 안정성을 향상시키고 높은 용해성을 지닌 몰트의 균형을 잡아 준다. 맥주에 풍부한 드라이감 및 곡물 향미을 가미하고, 스타우트에 주로 사용된다. 이 몰트는 헤드 형성과 안정도를 향상시킨다.

용도

모든 종류의 맥주. 혼합물의 최대 30%까지

저장 기간:

몰트는 깨끗하고 서늘하며 (22도 미만) 건조한 (35RH% 미만) 병충해 없는 환경에서 저장해야 합니다. 이러한 조건이 충족되었을 시 통맥아 제품은 생산 후 12개월 내 사용하고.

패킹

백20kg

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