



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## 麦芽规格

CH TEAU CHIT WHEAT NATURE MALT FLAKES (短小麦麦芽 - 扁平)  
收获年份 2023

| 项目      | 单位         | Min     | M  |
|---------|------------|---------|----|
| 水份含量    | %          |         | 10 |
| 浸出物(干态) | %          | 77.0    |    |
| 麦汁色度    | EBC (Lov.) | 5 (2.4) | 9  |
| 总蛋白     | %          |         | 13 |

### 特性

扁平薄片状的短小麦麦芽。非常短暂的发芽期，搭配低温干燥所制成。

### 特征

短小麦麦芽保留了原始小麦的风味与特色，增进泡沫的稳定度。这款麦芽可以直接于糖化过程中投料。

### Usage

适合酿制所有类型的啤酒。最多 25%。

### 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 12个月内用完。

### 包装

25公斤袋装



认证机构: CERTISYS 地址: Av. de l'Escrime, 85 Schermelaan, B-1150 Brussels, Belgium 网址: [www.certisys.com](http://www.certisys.com)  
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

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 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; 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: BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgium  
Account : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB