



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

麦芽规格

CH TEAU SMOKED NATURE (烟熏麦芽)
收获年份 2023

项目	单位	Min	Max
水份含量	%		6
浸出物(干态)	%	77.0	
麦汁色度	EBC (Lov.)	4 (2.1)	12
可溶性蛋白质	%		1
黏度	cp		1
Diastatic power	WK	250	
脆度	%	80.0	
玻璃质(整粒)	%		2
糖化	Minutes		
酚	ppm	1.6	4

特性

酶活性的特种麦芽，适合用于各种类型的啤酒。

特征

实木烟熏，赋予啤酒烟熏香气。

Usage

烟熏啤酒、德式烟熏啤酒、苏格兰艾尔啤酒。最多 15%。

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。



认证机构: CERTISYS 地址: Av. de l'Escrime, 85 Schermlaan, B-1150 Brussels, Belgium 网址: 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

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 Château 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; 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