



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

麦芽规格

MALT CH TEAU SPELT NATURE (斯佩耳特小麦麦芽)
收获年份 2023

项目	单位	Min	Max
水份含量	%		6
浸出物(干态)	%	79.0	
麦汁色度	EBC (Lov.)	3 (1.7)	7 (3.5)
总蛋白	%		11

特性

斯佩耳特小麦麦芽是使用特色小麦品种(Heirloom小麦)制成。和一般小麦麦芽比较,斯佩耳特小麦麦芽用有更高的蛋白质含量。

特征

带有些许香甜坚果的风味,同时赋予啤酒辛辣香气和丰富扎实的口感。适合用于酿造比利时塞尚(Saison)啤酒。

Usage

比利时塞尚农夫啤酒、白啤、特殊型啤酒。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.be
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 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; 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