Belgian Malts that Make Your Beer So Special

麦芽规格

CH TEAU ACID NATURE（酸麦芽）
收获年份 2021

项目	单位	Min	M
水份含量	%		1
浸出物(干态)	%	74	
麦汁色度	EBC(Lov.)	6 (2.8)	16
总蛋白	%		1
pH值			4
酸度		40	

特性

运用乳酸菌来酸化的大麦麦芽所制成，使用酸麦芽可降低麦汁的pH值。

特征

Ch teau
酸麦芽通常用于使用弱硷性酿造水。透过调整麦汁pH质，让麦汁糖化过程更加完整，进而有助于发酵制
同时，酸麦芽也可稳定啤酒风味的稳定性。

Usage

所有艾尔啤酒、拉格啤酒、白啤、浅色系列啤酒。最多5% 。

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 。

CERTISYS

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

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。