Belgian Malts that Make Your Beer

麦芽规格

CH TEAU WHEAT SMOKED（烟熏小麦芽）
收获年份 2022

项目	单位
水份含量	%
浸出物(干态)	%
麦汁色度	EBC(Lov.)
总蛋白	%
黏度	cp
Diastatic power	WK
脆度	%
玻璃质(整粒)	%
糖化	Minutes
酚	ppm

特性

烟熏小麦芽采用传统工艺生产，将发芽后的小麦芽，用燃烧山毛榉木材的烟雾熏制，使小麦芽具有强烈的烟熏味，同时

特征

烟熏小麦芽使啤酒具有明显的烟熏味，同时带来小麦芽的顺滑口感，蛋白质的高含量

Usage

烟熏艾尔啤酒，苏格兰拉格或艾尔啤酒，以及波兰啤酒Gr tzer均适用。推荐比例:

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
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，

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
Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Tel.: +32 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting
BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamp
Account : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB