Belgian Malts that

麦芽

CH TEAU OAT F
收获年份

项目
水份含量
浸出物(干态)
麦汁色度
总蛋白

特性

燕麦片是一种提前糊化的酿造辅料，由精选燕麦颗粒经压片工艺制成。整个燕麦颗粒经过蒸煮，通过加热的滚筒以打开

特征

由于燕麦片中的β葡聚糖和蛋白质含量较高，能使啤酒的口感如丝绸般顺滑，

Usage

英式波特，世涛，浑浊IPA以及比利时白啤等。最多可用10%。

贮藏& 保存期限

燕麦片必须储存于清洁、阴凉（ <18℃）和干燥（ 湿度<70%）的

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
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

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

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

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

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

La Malterie du Ch tea
Malting Plant: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Distributio
Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Tel.: +32 87 662095; info@
BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Ru
Account : 370-0905456-48; IBAN : B