



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($<18^{\circ}\text{C}$) 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

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^{te} de
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