Belgian Malts that Make Your B

麦芽规格

CH TEAU RAW BARLEY（生大麦）
收获年份 2021

项目	单位
水份含量	%
浸出物(干态)	%
粗细粉差	%
麦汁色度	EBC(Lov.)
总蛋白	%
黏度	cp
β－葡聚糖	mg/l
麦芽颗粒大小：－ 2.5mm以上	%

特性

城堡生大麦由精选优质大麦粒制成，作为辅料添加在啤酒配方中，可为啤酒带来了更多蛋白质和淀粉，以及典型的谷物

特征

添加城堡生大麦可以减轻啤酒的厚重感，降低甜度和色度，而不影响啤酒的麦芽香气。生大麦可以

Usage

深色拉格/艾尔，传统黑啤干世涛。最多使用15%。

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
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

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

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