



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

麦芽规格

CH TEAU PILSEN 2RS TERRA BREW
收获年份 2023

项目	单位	Min	Max
水份含量	%		4.5
浸出物(干态)	%	80	
粗细粉差	%	1.0	2.5
麦汁色度	EBC (Lov.)		3.5
麦汁煮沸色度	EBC (Lov.)		6.0
总蛋白	%		11.8
可溶性蛋白质	%	3.5	4.4
库尔巴赫值(蛋白溶解度)	%	35	45
黏度	cp		1.6
β — 葡聚糖	mg/l		250
pH值		5.6	6.0
脆度	%	80	
玻璃质(整粒)	%		2.5
过滤		清澈	
糖化	Minutes		15
麦芽颗粒大小： - 2.5mm以上	%	90	
校准： — 拒绝	%		2.0

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残留限量。

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 Chateau SA (Castle Malting)
Malting Plant: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgium; Headquarters:
Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Tel.: +32 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Registered Tournai 79754; VAT:
BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgium
Account : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB