





## フランス Les Maltiers 社スペック表

ビール用モルト	商品名	説明	カラー(EBC) ※参考値	代表的な スタイル
	<b>Wheat Malt</b>	Wheat Malt は大麦と同様の製麦工程で製造されます。小麦には殻がない為、発芽させる為の吸水速度が速く、蒸らし時間がやや短いことが特徴です。発芽は高い含水率で行われるため、麦芽の改質が高くなります。	<5.5	Wheat Beers / Weizen, Ales, IPA, American Pale Ale.
	<b>Munich Malt</b>	Munich Malt はピルスナーラガーモルトとほぼ同じ製法で作られます。しかし、発芽行程は短く、乾燥工程は風味と色を出すために高温で行われます。	25 - 35	German Lager, Full bodied Dark Lager, Amber Ale
	<b>Vienna Malt</b>	Vienna Malt はピルスナーラガーモルトとほぼ同じ製法で作られます。乾燥行程は風味と色調を出すために高温で行われます。濃厚でアロマティックな麦芽で、ビールに深い色と豊かな風味を与えます。	10 - 12	European Golden Lagers, Pilsner Lager, Vienna Beer.
	<b>Organic Malt</b>	Organic Malt はフランスの中心部から供給され、他に類をみない程、究極にナチュラルで風味豊かな麦芽です。伝統的な方法で種を蒔き、ミネラル肥料や殺菌剤等を一切加えません。天候やその土地の環境、土壌に含まれる自然の栄養素の影響を受けながら成長します。オーガニックモルトは収穫量が少ない為、希少な原料であるということがいえます。	<4.5	全てのオーガニックビールスタイルに対応しています。