



AURORA

LUPPOLO SELEZIONATO DI ALTA QUALITA' IN PELLET

iBEER



ORIGINE

Luppolo di origine slovena, risultato di un incrocio tra Northern Brewer e TG luppolo di origine sconosciuta.

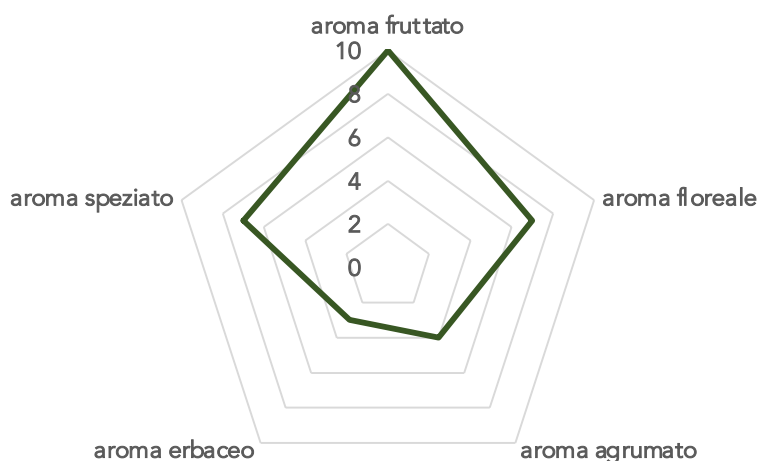


CARATTERISTICHE

Aroma dai sentori floreali, frutti tropicali e delicato amaro di lime e pino. Questo aroma è tipico ed usato in tutti gli stili delle Ale dalle American alle inglesi e Belgian Ale.

Il luppolo AURORA si presenta in pellet e questa soluzione offre diversi vantaggi tra i quali:

- maggiore estrazione degli aromi
- minori perdite di mosto
- miglior stoccaggio del prodotto grazie al ridotto ingombro
- maggiore stabilità durante lo stoccaggio



COMPONENTI

Alfa acidi	7.2-12.6 %	Mircene	35-53 %
Beta acidi	2.7-4.4 %	Alfa Umulene	20-27 %
Olii totali	0,9-14,6 ml/100 g	Beta Cariofillene	4-8 %
		Farnesene	6-9 %



CONFEZIONAMENTO CONSERVAZIONE

Box 4x5 Kg.
Conservare in luogo fresco e asciutto.

LAFOOD
innovative biotechnologies

Lafood Group srl
Via della meccanica 15
72015 Fasano (Br)
Tel. +39 08043191346
commerciale@lafood.it
www.lafood.it