



BOBEK

LUPPOLO SELEZIONATO DI ALTA QUALITA' IN PELLET

iBEER



ORIGINE

Luppolo di origine slovena, discendente dal luppolo Northern Brewer.



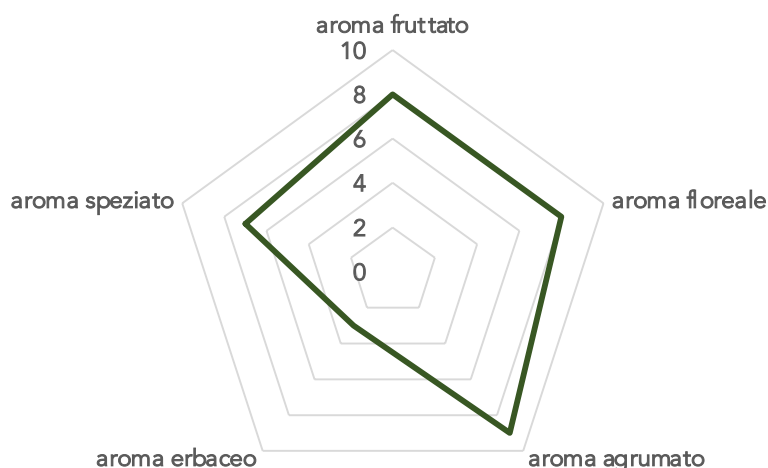
CARATTERISTICHE

BOBEK è comunemente utilizzato per migliorare l'aroma di molti stili di birra, tra cui English e Belgian Ales, Lager e Pilsner.

E' un luppolo polivalente, famoso per il suo aroma luppolato e un buon potere amaricante.

Il luppolo CELEIA 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	3.5-7.8 %	Mircene	30-45 %
Beta acidi	4-6.1 %	Alfa Umulene	13-19 %
Olii totali	0,7-46 ml/100 g	Beta Cariofillene	4-6 %
		Farnesene	4-7 %



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