



CELEIA

LUPPOLO SELEZIONATO DI ALTA QUALITA' IN PELLET



ORIGINE

Luppolo di origine slovena, risultato di un incrocio tra Styrian Golding, un Aurora e un luppolo selvatico.

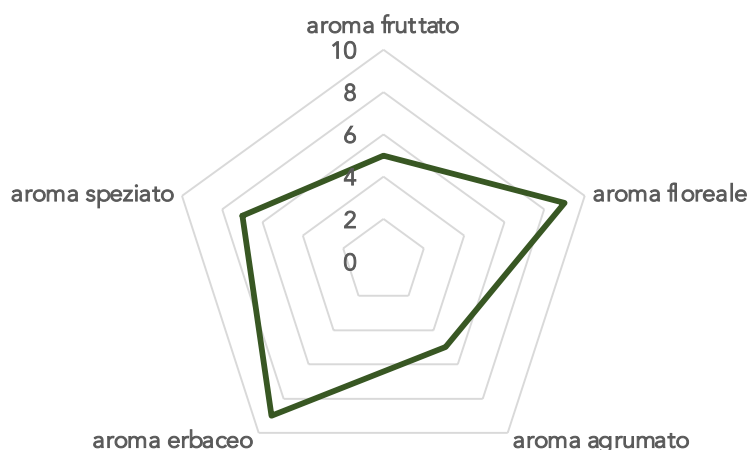


CARATTERISTICHE

CELEIA è il frutto di un triploide Styrian Golding, un Aurora e un luppolo selvatico sloveno. E' dotato di un profilo ottimamente equilibrato. Un luppolo versatile, che ha un uso diffuso in Lager, Pilsner, birre in stile inglese e Extra Strong Bitter.

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 %	Mircene	26-40 %
Beta acidi	2.0-3.3 %	Alfa Umulene	18-23 %
Olii totali	0,6-3,6 ml/100 g	Beta Cariofillene	8-9 %
Coumulone	27-37%	Farnesene	3-7 %



CONFEZIONAMENTO CONSERVAZIONE

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