

CENTENNIAL

iBEER

LUPPOLO SELEZIONATO DI ALTA QUALITA' IN PELLET



ORIGINE

Luppolo di origine americana sviluppato da più luppoli differenti.



CARATTERISTICHE

CENTENNIAL è un luppolo dal profilo unico, largamente utilizzato per birre come American IPA, Pale Ale, India Pale Ale, Double India Pale Ale, Amber Ale Extra Special Bitter (ESB), Weizenbock, Scottish Ale, Barley Wine e American Wheat.

Luppolo estremamente versatile utilizzato sia come aromatico che come amaricante, si caratterizza per un aroma agrumato e floreale.

Il luppolo CENTENNIAL 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	8-12 %	Mircene	55-65 %
Beta acidi	3.5-5.5 %	Alfa Umulene	10-20 %
Olii totali	1-2 ml/100 g	Cariofillene	5-7 %
		Farnesene	<1 %



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

HOP LUPPOLO LUPULO