

HALLERTAU CASCADE

iBEER

LUPPOLO SELEZIONATO DI ALTA QUALITA' IN PELLET



ORIGINE

Luppolo di origine tedesca, varietà regionale autoctona di Hallertau.



CARATTERISTICHE

HALLERTAU CASCADE è caratterizzato da un aroma fresco e agrumato che riporta al pompelmo, oltre a presentare caratteri fruttati verdi come la pera o la mela cotogna. Le sue caratteristiche lo rendono adatto per gli stili di birre American-Style Ale, specialmente Pale Ale, IPA, Porter, Barley wine; può anche essere usato per Witbier.

Il luppolo HALLERTAU CASCADE 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	5.5-6.5 %	Mircene	720 %
Beta acidi	5-6 %	Alfa Umulene	110 %
Olii totali	0.8-2.5 ml/100 g	Linalolo	5 %
Coumulone	31-40 %	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

Rev. 1 – 10.2023

HOP LUPPOLO LUPULO