

HALLERTAUER MAGNUM

iBEER

LUPPOLO SELEZIONATO DI ALTA QUALITA' IN PELLET



ORIGINE

Luppolo di origine slovena, un incrocio fra l'americano Galena ed una varietà tedesca maschio.



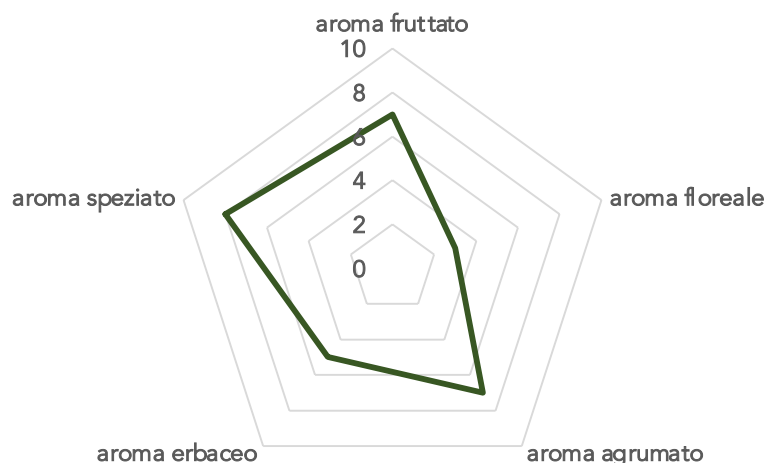
CARATTERISTICHE

HALLERTAUER MAGNUM ha una resa molto elevata, si caratterizza per essere un luppolo polivalente e per questo motivo è molto utilizzato dai birrifici europei, perfetto per le birre ad alta fermentazione, IPA, Pale Ales e anche Stouts.

L'aroma delicato con toni fruttati e floreali, lo rendono particolarmente interessante anche come luppolo da aroma e grazie ad un'alta percentuale di alfa acidi viene usato soprattutto in fase di amaricatura della birra.

Il luppolo HALLERTAUER MAGNUM 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	10-13 %	Mircene	30-35 %
Beta acidi	4.5-5.5 %	Alfa Umulene	30-40 %
Olii totali	1.9-2.3 ml/100 g	Beta Cariofillene	8-12 %
Coumulone	22-28 %	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