

HALLERTAU PERLE

iBEER

LUPPOLO SELEZIONATO DI ALTA QUALITA' IN PELLET



ORIGINE

Luppolo originario della Germania, particolarmente apprezzato e utilizzato dai birrai tedeschi.

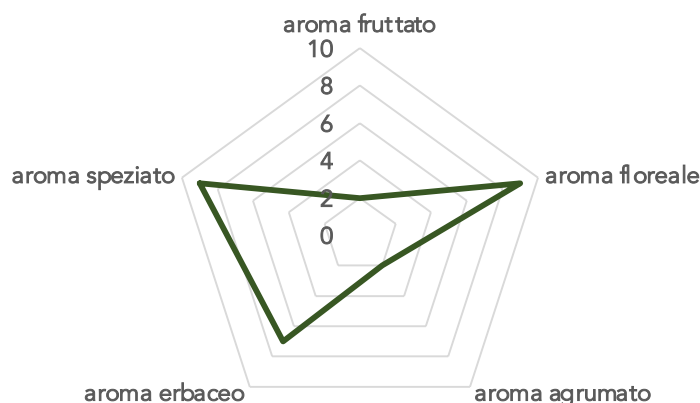


CARATTERISTICHE

HALLERTAU PERLE è un luppolo particolarmente versatile, ideale come aromatizzante per tutti i tipi di birra Lager e Ale. Si caratterizza per il suo profilo equilibrato con tipiche note floreali e di spezie ed erbe.

Il luppolo HALLERTAU PERLE 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	4.0-9.0 %	Mircene	20-40 %
Beta acidi	2.5-4.5 %	Alfa Umulene	35-55 %
Olii totali	0.5-1.6 ml/100 g	Linalolo	0.2-0.6 %
Coumulone	29-35 %	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