

HALLERTAU TRADITION

iBEER

LUPPOLO SELEZIONATO DI ALTA QUALITA' IN PELLET

ORIGINE

Conosciuto anche come Hallertauer, German Tradition o traditional. Questo luppolo tedesco discende da un incrocio di Hallertauer Mittelfrüh, Gold e Saaz.

CARATTERISTICHE

HALLERTAU TRADITION è un luppolo tradizionale utilizzato principalmente come un luppolo aromatico. E' in grado di offrire un gradevole equilibrio tra amaro e aromi floreali ed erbacei in birre come German Ale, Pilsner e Hefeweizens.

Il luppolo HALLERTAU TRADITION 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	4.0-7.0 %	Mircene	17-32 %
Beta acidi	3.0-6.0 %	Alfa Umulene	35-50 %
Olii totali	0.5-1.0 ml/100 g	Linalolo	0.7-1.2 %
Coumulone	24-30 %	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