



ORIGINE

Luppolo di origine americana, incrocio tra le varietà Nugget e Simcoe è uno dei più ricercati luppoli sul mercato.



CARATTERISTICHE

MOSAIC è un luppolo aromatico e versatile, usato per birre Pale Ale, IPA e Stout. Si caratterizza per conferire un bouquet unico con note che ricordano la terra, profumi di pino e frutta come il mango e frutti di bosco.

Il luppolo MOSAIC 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	10.5-14.0 %	Mircene	48-55 %
Beta acidi	3.0-4.5 %	Alfa Umulene	10-15 %
Olii totali	0.8-3.0 ml/100 g	Cariofillene	3-8 %
Coumulone	21-25 %	Farnesene	<1 %



CONFEZIONAMENTO CONSERVAZIONE

Box 4x5 Kg.
Conservare in luogo fresco e asciutto.