

SAAZ

iBEER

LUPPOLO SELEZIONATO DI ALTA QUALITA' IN PELLET



ORIGINE

Luppolo originario della Repubblica Ceca e precisamente dalla città di Zatec da cui prende il nome, il SAAZ è un classico luppolo da birra estremamente diffuso nella regione della Boemia.

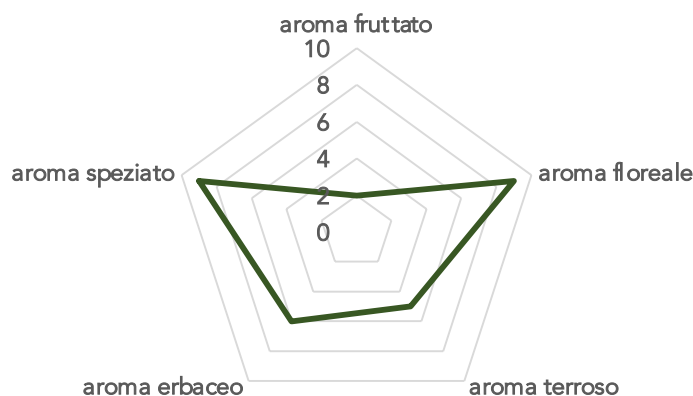


CARATTERISTICHE

SAAZ tra i più popolari della sua categoria, luppolo molto conosciuto e utilizzato per produrre birre di tipo Lager e Pilsner, tipiche dell'Europa Centrale e della Germania. Si distingue per la sua qualità di amaro morbido e per il suo aroma floreale, erbaceo, terroso e speziato.

Il luppolo SAAZ 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	2.8-3.3 %	Mircene	21 %
Beta acidi	3.0-4.5 %	Alfa Umulene	35-55 %
Olii totali	0.6-0.8 ml/100 g	Linalolo	0.5 %
Cariofillene	6-9 %	Farnesene	14 %



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