



SAVINJSKI GOLDING

iBEER

LUPPOLO SELEZIONATO DI ALTA QUALITA' IN PELLET



ORIGINE

Luppolo di origine slovena, ecotipo dell'inglese Fuggle.



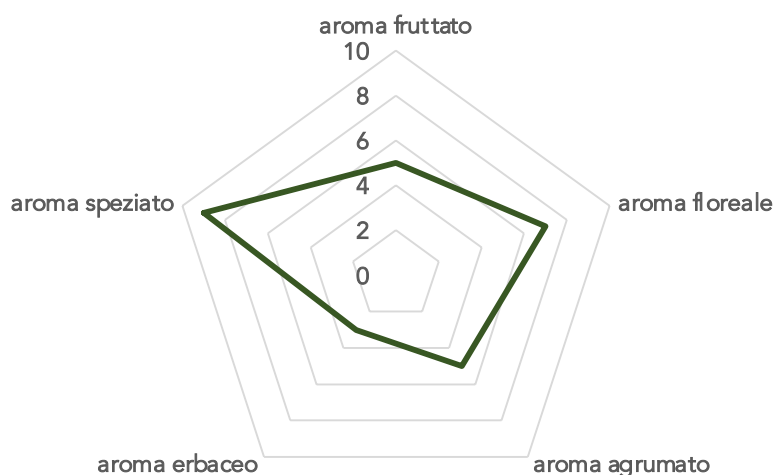
CARATTERISTICHE

SAVINJSKI GOLDING è utilizzato per migliorare l'aroma di molti stili di birra, tra cui Barleywine, Munich Lager, Extra Strong Bitter, Lager e Pilsner.

E' noto per il caratteristico aroma di luppolo nobile e piacevole amarezza. Presenta sapori resinosi e terrosi che sono forse considerati leggermente più raffinati rispetto al Fuggle. Conferisce sottili aromi di pepe bianco che sono molto apprezzati dagli amanti di birre a bassa fermentazione.

Il luppolo SAVINJSKI GOLDING 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	2-4 %	Mircene	25-38 %
Beta acidi	1.8-4.1 %	Alfa Umulene	29-38 %
Olii totali	0.3-1.7 ml/100 g	Beta Cariofillene	9-12 %
Coumulone	27-33%	Farnesene	6-8 %



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