

SIMCOE

iBEER

LUPPOLO SELEZIONATO DI ALTA QUALITA' IN PELLET



ORIGINE

Luppolo di origine americana, sviluppato e immesso nel mercato nel 2000 dalla Select Botanicals Group.



CARATTERISTICHE

SIMCOE è un luppolo versatile, utilizzato sia per l'amaro che per uso aromatico e viene adoperato per birre come Pale Ale, Double India Pale Ale, India Pale Ale. Il suo aroma intenso e deciso ha caratteristiche terrose, resinose e richiama il frutto della passione, aghi di pino e bacche.

Il luppolo SIMCOE 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	11.0-15.0 %	Mircene	40-50 %
Beta acidi	3.0-4.5 %	Alfa Umulene	15-20 %
Olii totali	0.8-3.2 ml/100 g	Cariofillene	8-14 %
Coumulone	17-21 %	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 LUPULO