

TETTNANG TETTNANGER iBEER

LUPPOLO SELEZIONATO DI ALTA QUALITA' IN PELLET



ORIGINE

Luppolo coltivato intorno al suo villaggio natale di Tett nang nel sud-ovest della Germania e in piccole quantità vicino al lago di Costanza in Svizzera.



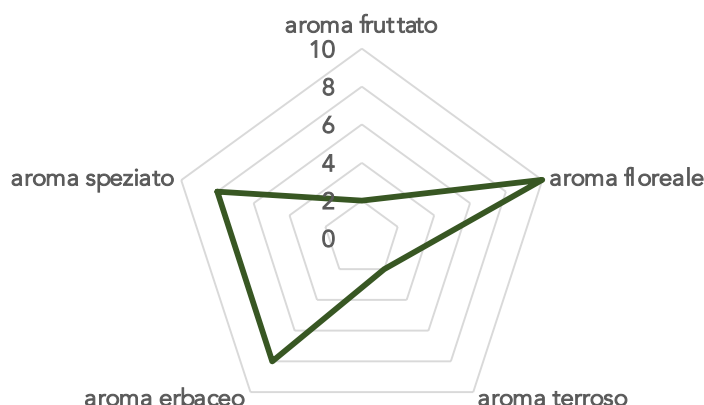
CARATTERISTICHE

TETTNANG TETTNANGER è un luppolo tradizionale tedesco con aroma molto elegante, leggermente speziato e simile al Saaz, ha un contenuto notevolmente maggiore di farnesene che gli conferisce una speziatura morbida e un aroma sottile, equilibrato, floreale ed erbaceo con una leggera piccantezza.

Utilizzato anche come luppolo da amaro e particolarmente adatto alle Lager e Pilsner europee.

Il luppolo TETTNANG TETTNANGER 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	2.5-5.5 %	Mircene	20-35 %
Beta acidi	3.0-4.5 %	Alfa Umulene	22-32 %
Olii totali	0.5-0.9 ml/100 g	Linalolo	0.4-0.9 %
Coumulone	22-28 %	Farnesene	16-24 %



CONFEZIONAMENTO CONSERVAZIONE

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