

SCHEMA TECNICA



DENOMINAZIONE

MENABREA LA 150° WEISS

DESCRIZIONE

Colore: giallo paglierino.**Corpo:** strutturato.**Amaro:** moderato, il sapore del luppolo è poco accentuato.**Equilibrio gustativo:** armonioso e fresco.

Birra Weiss non filtrata ad alta fermentazione.

Birra Menabrea Weiss dall'aspetto tipicamente torbido per la presenza di lieviti in sospensione e che possono creare deposito. Dal sapore estremamente equilibrato, delicato e fruttato è caratterizzata da una schiuma abbondante e persistente.

CONTIENE

Acqua, malto d'**orzo**, malto di **frumento**, luppoli e lieviti.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Malto d'**orzo**, malto di **frumento**.

Si consiglia di consumare a temperatura intorno a 6/8 °C.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE


Estratto (°P)	12,0±0,2
Alcool (% Vol)	5,2±0,5
Valore energetico (Kcal/100 g)	45±3
Anidride carbonica fusto (g/l)	5,5±0,3

TRASPORTO E CONSERVAZIONE

Evitare l'esposizione a fonti di calore, non esporre direttamente al sole e a temperatura inferiore a 5 °C.

Prodotto da consumarsi preferibilmente entro 8 mesi (fusti in acciaio) dalla data di produzione.

CONFEZIONI

Formati	Imballo	Codice EAN	Peso Kg	Pallet EPAL Misure mm	Imballi per pallet	Peso Kg tot. Pallet
 fusto 15 litri	fusto	/	22,5	1200 x 800	33 (11x3)	767

NOTA - Agitare il fusto prima di collegare all'impianto di spillatura, per omogeneizzare il lievito in sospensione