

Materie prime

Written by Administrator

Thursday, 13 January 2011 08:46 - Last Updated Thursday, 24 February 2011 00:17

Le nostre birre artigianali sono prodotte con le materie classiche e di grande qualità, da sempre utilizzate nella produzione della birra: -MALTO : per la produzione di birra sono utilizzati cereali maltati (orzo, frumento, segale, avena, saltuariamente piccole quantità di cereali non maltati possono essere utilizzati nella produzione di alcuni stili birrari), forniti da malterie italiane o estere -LUPPOLO : nome botanico LUPULUS HUMULUS, pianta dioica con proprietà amaricanti ed antisettiche, si utilizzano i fiori d'individui femminili della specie generalmente in forma di pellets confezionati da ditte operanti nei paesi dove ne è diffusa la coltivazione. -LIEVITO : si utilizzano ceppi selezionati di SACCAROMICES CEREVISIAE ed UVARUM (o CARLBERGENSIS) forniti da laboratori specializzati nella selezione, propagazione e confezionamento dei diversi ceppi. -ACQUA : il requisito indispensabile, previsto dalle normative vigenti, è la sua potabilità pertanto si può utilizzare l'acqua fornita dalle reti idriche urbane. A volte si eseguono dei trattamenti (filtrazione, bollitura) per abbassarne il contenuto di carbonati di calcio e di magnesio responsabili di un'eccessiva durezza, solo ai fini organolettici e non igienico sanitari.