

## Confezionamento

Written by Administrator

Thursday, 13 January 2011 08:47 - Last Updated Thursday, 24 February 2011 00:18

---

Terminata la maturazione, la birra viene prelevata da uno scarico che supera il livello del lievito depositatosi sul fondo del serbatoio ( tronco-conico) e convogliata ai fusti di stoccaggio/vendita o alle bottiglie. L'infustamento e l'imbottigliamento avvengono in maniera isobarica ovvero la birra non si troverà mai a contatto con l'aria che potrebbe guastarla avviando un processo di ossidazione. In particolare, l'imbottigliatrice effettua una preventiva aspirazione dell'aria nella bottiglia tramite un tubo Venturi per poi iniettare anidride carbonica; finito il riempimento, la bottiglia viene tappata in meno di 1 secondo. I fusti e le bottiglie saranno conservati in un locale idoneo con una temperatura compresa tra i 0° e i 2° C.