

MALHEUR BRUT

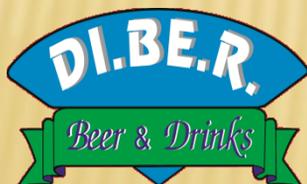


Descrizione:

Birra ad alta fermentazione, rifermentata fino a tre volte in bottiglia con il “metodo classico” che consiste nell’indurre la rifermentazione in bottiglia attraverso l’introduzione di zuccheri e lieviti selezionati. In questo modo la birra acquisisce la tradizionale pressione (visibile sotto forma di bollicine) garantita dall’anidride carbonica prodotta dalla seconda fermentazione avvenuta in bottiglia. Dopo un periodo di riposo avviene la fase del Remuage: le bottiglie sono disposte su appositi cavalletti che tengono il collo più in basso rispetto al fondo della bottiglia; la continua rotazione della stessa fa depositare i lieviti esausti sul tappo. L’ultima fase consiste nel congelare il contenuto nel collo della bottiglia e nel togliere il tappo, in modo che il deposito fuoriesca, spinto dalla pressione. A questo punto avviene il rabbocco con birra e zucchero. La quantità di zucchero del composto determina le caratteristiche della birra finale.

Grado alc.: 11% vol.

Colore: Chiara



Di.Be.R. Importazione e distribuzione di Birre e bevande

Vittorio Veneto, Via Trentino n°22 Zona Ind. 31029 (TV)

Tel./Fax 0438 941681 www.diberbevande.it

E-mail diber@diberbevande.it