

SCHEMA TECNICA



DENOMINAZIONE

MENABREA 5.2 WEISS TOP RESTAURANT

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 prodotta in Germania nello stabilimento di Winnweiler in collaborazione con il mastro birraio di Birra Menabrea. Birra Weiss dall'aspetto tipicamente torbido per la presenza di lieviti in sospensione, dal sapore estremamente equilibrato e delicato, è caratterizzata da una schiuma abbondante e persistente e da un bouquet piacevolmente fruttato.

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)	5,1±0,3
Anidride carbonica bottiglia (g/l)	5,3±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 dalla data di produzione preferibilmente entro: 15 mesi bottiglia / 6 mesi fusto.

CONFEZIONI

Formati	Imballo	Codice EAN	Peso Kg	Pallet EPAL Misure mm	Imballi per pallet	Peso Kg tot. Pallet
 bottiglia cl 75 vetro a perdere	cartone 6 x cl 75	/	7,5	1200 x 800	84 (21x4)	654
 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