

Spezialbier

SCHEDA TECNICA

1	Denominazione di vendita	Birra Speciale – 5,5 % Vol. Alc.
2	Marchio	Pustertaler Freiheit
3	Codice EAN	9023 6327
4	Forma e dimensioni di prodotto	Bottiglie di vetro da 0,33 l, fusti da 30 l (Euro)
5	Colore	Giallo dorato
6	Aroma	Fresco, aromi fini del luppolo
7	Sapore	Morbido, corposo, beverino
8	Schiuma	Schiuma cremosa e compatta
9	Ingredienti	Acqua, malto d’orzo , luppolo, lievito
10	Caratteristiche di produzione	Birra a bassa fermentazione, blanda chiarificazione, non pastorizzata, senza aggiunta di anidride carbonica. Il mosto viene preparato con malto d’orzo proveniente dalla Val Pusteria.
11	Caratteristiche nutrizionali	Carboidrati facilmente digeribili, aminoacidi essenziali, sali minerali, polifenoli, vitamine, anidride carbonica naturale, discreto apporto calorico (470 kcal / l)
12	Imbottigliamento	Imbottigliamento ed infustamento automatico, confezionamento dei cartoni a mano
13	Etichettatura	<i>Bottiglia:</i> Etichettatura automatica con colla a caldo. <i>Fusto:</i> tappatura manuale con tappi prefabbricati.
14	Lotto e scadenza	Sulla bottiglia viene stampata la data del giorno di imbottigliamento + 180 giorni. Sul fusto viene stampata la data di infustamento + 120 giorni. Dopo questo periodo la birra non diventa deperibile, acquisisce soltanto un sapore più deciso e un colore più marcato. È un normale processo di maturazione.
15	Modalità di conservazione	Tenere in luogo fresco e al riparo della luce
16	Modalità di confezionamento	<i>Cartoni</i> da 12 bottiglie (0,33 l) cm 25 (lungo) x 18,5 (largo) x 24 (alto) <i>Cassa</i> da 24 bottiglie (0,33 l) cm 40 (lungo) x 30 (largo) x 25 (alto) <i>Fusto</i> (Euro) cm 41 (Ø) x 40 (altezza)
17	Trasporto	Su bancale Euro 1200 x 800 mm
18	Colli per bancale	100 cartoni, 40 casse o 18 fusti (per bancale)
19	Peso per bancale	100 cartoni = ca. 850 kg, 40 casse = ca. 750 kg, 18 fusti = ca. 800 kg
20	Peso per collo	ca. 0,6 kg una bottiglia, ca. 42 kg un fusto