



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

BRAND: KOZEL PREMIUM LAGER

STABILIMENTO di PRODUZIONE: Stabilimento di Padova.



INGREDIENTI: Acqua, Malto d'ORZO, Luppolo

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

TIPO DI BIRRA: Pale lager

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Birra bilanciata e beverina, con leggere note di malto e luppolo

PRINCIPALI DATI ANALITICI:

- Grado primitivo	11,25	°P
- Alcol	4,6	%v/v
- Estratto Reale	4,15	°P
- Colore	10,2	EBC
- Anidride carbonica	5,0	g/l

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (per 100ml di birra)

(ex Reg. EU 1169/2011)

- Energia	40 kcal/167 kJ
- Grassi	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
- Carboidrati	3,3 g
di cui zuccheri	<0,5 g
- Proteine	<0,5 g
- Sale	0 g

SPECIFICHE DI PROCESSO

Acqua:	Di provenienza esclusiva dagli acquedotti locali
Malto:	Da varietà selezionate di orzi distici a semina primaverile provenienti dall'Europa
Luppoli:	Dalle migliori regioni produttrici di Europa
Mosto:	Tecnologia a decozione a due miscele
Fermentazione:	Bassa fermentazione con utilizzo di coltura pura di lievito
Filtrazione:	Utilizzo di farine fossili come coadiuvante di filtrazione
Additivi:	Nessun additivo o conservante aggiunti
Allergeni (ex Reg.1169/2011):	Contiene malto d'ORZO

SPECIFICHE PACKAGING

Formato:	Bottiglia: 33/50(cl) "a perdere"; fusti in acciaio: 16/30(lt);
Contenitore:	Bottiglia in vetro ambra; fusto in acciaio inox
Tipo di vetro:	Classe "A" alimentare " conforme alla legislazione italiana e alle direttive EU.
Tappi:	Tappi in acciaio senza stagno con mastice esente da PVC
Lotto di produzione:	L ("Lotto") 2 ("2022") 070 ("gg progr. anno") 2 ("linea di prod.") 14 ("ora di prod.")
TMC:	Termine minimo di conservazione: bottiglie 12 mesi, fusti 6 mesi
Consigli d'uso e di conservazione:	Conservare in luogo fresco ed asciutto, esente da odori sgradevoli preferibilmente ad una temperatura al di sotto di 25°C
Temperatura servizio:	6°C

Data: 12_04_2022

Quality Assurance Manager: *David Mencarelli*