



### 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 (per100ml 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

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

#### SPECIFICHE PACKAGING

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

Data: 12\_04\_2022

Quality Assurance Manager: *David Mencarelli*