



BIRRA VERGINA - ANALISI

BIRRA PARAMETRI	VERGINA *	ROSSA*	WEISS**	PORFYRA*
GRAVITA' INIZIALE (%w/w)	10,60-11,00	13,00-13,70	12,25-12,75	12,9 - 13,7
GRAVITA' INIZIALE (% v/v)	11,00-11,50	13,88-14,22	12,82-13,38	13,55-14,4
ALCOL (% w/w)	3,55-4,35	4,1-4,6	4,1-4,5	4,65-5,05
ALCOL (% v/v)	4,5-5,3	5,2-5,9	5,2-5,8	5,9 -6,5
VALORE pH	4,20-4,50	4,30-4,60	4,10-4,50	4,20-4,50
COLORE EBC	5,5-8,5	35-55	15-25	-
CONCENTRAZIONE CO ₂ (%w/w)	0,50-0,55	0,50-0,54	0,55-0,68	0,5 -0,6
Shelf life	9 mesi	9 mesi	9 mesi	6 mesi

Secondo la normativa UE relativa alla produzione di birra, l'etichettatura degli allergeni può essere effettuata scrivendo in grassetto le parole "malto d'orzo" o "malto di grano" nell'elenco degli ingredienti (si prega di controllare l'etichetta sul retro)

* Contiene Malto d'Orzo

** Contiene Malto d'Orzo e Malto di Grano

Produttore: Macedonian Thrace Brewery - Grecia