

商品名 (伊) Birra Menabrea Christmas beer

商品名 (日) メナブレア クリスマスビール

スタイル ラガービール (下面発酵 サッカロマイセス・カールスベルゲンシス)

生産者情報 メナブレア

生産地域 ピエモンテ州 ビエツラ

原材料 麦芽、コーン、ホップ

アルコール% 5.2%

賞味期限 製造日より15カ月

飲用温度 6-8℃

製造工程 【麦汁製造工程】

1) 麦芽粉碎

2) 糖化：粉碎した麦芽と副原料と温水を混合することで、糖化(澱粉の可溶化・分解による麦芽糖の精製)が行われます。

3) 濾過：濾過することで、原材料の殻皮等、ビール粕と麦汁を分離させます。

4) 濾過して得た麦汁にホップを添加し、煮沸します。

5) 煮沸した麦汁を沈殿分離させ、冷却し、酵母の増殖に必要な酵素を供給します。

【発酵工程】

冷却した麦汁に酵母を添加し、通常6日間発酵させます。その間毎日、プラート度(※)をモニターします。その後、酵母の活動を止めるため、麦汁を冷却し、発酵が終了すると酵母を沈殿分離させます。大部分の酵母が再利用されます。

【熟成工程】

発酵が終了した若いビールを、貯蔵庫で最低3週間熟成させます。

【濾過・容器詰工程】

熟成の終了したビールは濾過され、瓶詰めされます。

※ プラート度とはビール麦汁に含まれる糖度の単位で、液中100gあたりに含まれる量を計測します。

メ モ 濃い琥珀色口当たり軽く、しかし苦みとコクをしっかりと感じることできる、バランスの良い、冬季限定のスペシャルビールです。下面発酵で作られた後、しっかりと熟成しており、洗練されたボディを感じます。

洋梨とドライフルーツのサラダ(バルサミコソースで)、ポルチーニ茸、ポレンタのオープン焼き、茄子とチーズの重ね焼き、羊肉のオープン焼き、赤身のお肉の炭火焼、硬質チーズ、青カビチーズによく合います。

予約販売商品です。



## 商品情報

商品番号 748-806

単品商品コード

参考小売価格 オープン価格

容量 660ml

入り数 15

単品重量 1.02 Kg

単品サイズ 075x 075 x285 (LxDxH) mm

カートン重量 15.6 Kg

集合包装用商品コード

カートンサイズ 380x 230 x280 (LxDxH) mm

