



FICHE TECHNIQUE



CHEVETOGNE ; 6,2 % VOL. ALC.

DESCRIPTION GUSTATIVE

Aspect	robe cuivrée mousse fine et généreuse
Nez	fruité et épicé une pointe de levure fraîche
Goût	fine amertume douce ronde avec du caractère rafraichissante

Remarque : Température de dégustation : de 6°C à 10°C

MATIÈRES PREMIÈRES

Eau
Orges maltés pâle et caramélisé
Amidon de froment
Sucre
Froment
Houblons allemand et tchèque
Epices (coriandre, écorce d'orange et réglisse)

FERMENTATION

Levures de fermentation hautes, souches conservées dans la brasserie, en laboratoire. Température de fermentation : de 23°C à 28°C, en cuves cylindro-coniques.

Durée : 5 jours

GARDE

1°C pendant 3 semaines.

CONSERVATION

18 mois

Nos bières sont filtrées juste avant l'embouteillage, mais ne sont pas pasteurisées.
Il n'y a aucun additif de conservation, ni produit chimique. Nos bières sont 100% naturelles.
La Chevetogne est une bière de fermentation haute.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Densité	14,60 °Plato
Degré d'alcool	6,2 % vol. alc.
Amertume	22 EBU
Couleur	14 EBC

CONTRÔLES QUALITÉS (Chaque brassin est analysé)

Analyse physico-chimique	densité, alcool, amertume, coloration, saturation, pH
Analyse organoleptique	dégustation par un panel professionnel
Analyse micro-biologique	pureté de la Levure
	recherche de contaminant lactique et acétique

CONDITIONNEMENT 25CL

Casier	24 x 25cl
Palette	70 casiers de 24 x 25cl

Export

Carton	24 x 25cl
Palette	70 cartons de 24 x 25cl

Consigne

Casier	3,60 €
Bouteilles	2,40 €
Casier + bouteilles	6,00 €

Code EAN

Par bouteille	542503245 821 9
Par clip de 6 bouteilles	542503245 826 0

CONDITIONNEMENT FÛTS

Casier	20L ou 30L en saison
Palette	20 ou 6

Export

Carton	20L ou 30L en saison
Palette	20 ou 6

Consigne

Fût	30,00 €
-----	---------