

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 €
-----	---------