



LUPPOLO & Co.
COOPERATIVA AGRICOLA

Schede Tecniche Luppoli

Pellet T90 – con consigli di utilizzo per stile birrario e periodo di bollitura

SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA LUPPOLO E CO. A.R.L.

Contrada Casal Thaulero 32-34

64026 Roseto degli Abruzzi (TE) - Italia

P.IVA / C.F.: IT02038390676 / 02038390676

Contrada Casal Thaulero, 02/10/2026

Scheda Tecnica – Luppolo Cascade

Formato: Pellet T90

Origine e descrizione

Luppolo da aroma di riferimento per lo stile American Pale Ale, utilizzato anche in IPA e Italian Pilsner, conosciuto per note floreali ed agrumate.

Parametri analitici (range indicativi della varietà)

Alfa acidi	4,5 – 8 %
Beta acidi	4,5 – 7,5 %
Totale oli	0,8 – 2,5 ml/100g
Uso principale	Aroma – aggiunte tardive e dry-hop

I valori indicati sono range tipici della varietà. I valori precisi del singolo lotto sono riportati nel Certificato di Analisi (CoA) che accompagna ogni fornitura.

Confezionamento, shelf life e conservazione

Formato	Pellet T90
Confezionamento	Busta in alluminio multistrato, sottovuoto con atmosfera modificata
Pezzature disponibili	5 KG
Shelf life media	3–5 anni dalla data di confezionamento, in confezione integra e conservata correttamente

- Conservare nella confezione integra, al riparo da luce, calore e umidità.
- Temperatura consigliata: refrigerato (0–4 °C) o congelato (–18 °C) per preservare alfa acidi e oli essenziali.
- Dopo l'apertura: richiudere ermeticamente eliminando l'aria e utilizzare in tempi brevi.

Aroma Wheel (profilo tipico)

Categoria	Intensità (1-5)
Agrumi (lime, arancia)	4
Floreale	4
Fruttato	2
Speziato/Erbaceo	2
Pino/Resinoso	2



Consigli di utilizzo per stile birrario

- American Pale Ale, lo stile di riferimento storico per questa varietà
- American IPA dal carattere agrumato e floreale
- Italian Pilsner luppolate, per un tocco di freschezza agrumata
- Blonde Ale e session beer dove si desidera un aroma citrico ben riconoscibile

Periodo di bollitura consigliato

- Amaro: utilizzabile per birre single hop, dona un amaro delicato e permette di creare una birra monovarietale
- Aroma: aggiunta tardiva (ultimi 10-15 minuti) o in whirlpool, per esaltare le note agrumate e floreali
- Dry hopping: impiego principale della varietà, ideale per un aroma intenso e fresco caratterizzato principalmente da note agrumate, più delicate della stessa varietà coltivata in America