



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 Columbus

Formato: Pellet T90

Origine e descrizione

Luppolo americano dual-purpose con elevato tenore di alfa acidi, usato sia per amaro che aroma. Profilo pungente, terroso, resinoso, speziato con note agrumate. In dry hopping ha un profilo pungente e resinoso molto spinto.

Parametri analitici (range indicativi della varietà)

Alfa acidi	13 – 17 %
Beta acidi	3,0 – 5,5 %
Totale oli	0,6 – 2,5 ml/100g
Uso principale	Amaro e aroma, anche 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.

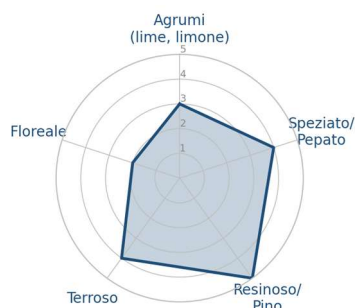
Confezionamento, shelf life e conservazione

Formato	Pellet T90
Confezionamento	Busta in alluminio multistrato, sottovuoto con atmosfera modificata
Pezzature disponibili	5 KG
Shelf life media	2–5 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, limone)	3
Speziato/Pepato	4
Resinoso/Pino	5
Terroso	4
Floreale	2



Consigli di utilizzo per stile birrario

- Consigliato come base da amaro per tutti i tipi di birra dato l'elevato contenuto di alfa acidi, abbassando gli IBU rispetto alla ricetta originale per le birre meno amare
- American IPA e Double/Imperial IPA, dove il suo elevato contenuto di alfa acidi garantisce un amaro solido e strutturato
- American Pale Ale
- Stout e Porter luppolate, esaltate dalle note speziate e terrose
- Barleywine americano e birre ad alta gradazione che richiedono una spina dorsale amaricante robusta

Periodo di bollitura consigliato

- Amaro: aggiunta a inizio bollitura (60 minuti) per massimizzare l'utilizzo degli alfa acidi
- Aroma: aggiunta tardiva negli ultimi 5-10 minuti di bollitura o in whirlpool per un profilo più pulito
- Dry hopping: ottimo per esaltare il carattere resinoso, speziato e agrumato tipico della varietà