



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 Crystal

Formato: Pellet T90

Origine e descrizione

Sviluppato nel 1983 come derivato da Hallertau Mittelfrüh. Luppolo aromatico delicato ma complesso, con note erbacee, floreali e speziate. Utilizzato in bollitura esalta le note verdi e floreali, in dry hopping tende ad esaltare la parte floreale e leggermente agrumata.

Parametri analitici (range indicativi della varietà)

Alfa acidi	2,5 – 6 %
Beta acidi	4 – 7,5 %
Totale oli	0,6 – 1,5 ml/100g
Uso principale	Aroma – lager, wheat, ale leggere, Italian Pilsner

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)
Floreale	4
Agrumi (lime, mandarino)	3
Speziato	3
Erbaceo	4
Legnoso	2



Consigli di utilizzo per stile birraio

- Lager e Pils in stile tedesco, dove esalta le note floreali ed erbacee senza coprire la beva
- Kölsch e ale leggere dal profilo delicato
- Birre di frumento (Weizen) in abbinamento alle note speziate del lievito
- Italian Pilsner, per un luppolo fresco e non invasivo

Periodo di bollitura consigliato

- Amaro: piccole aggiunte a inizio bollitura, per un amaro pulito e non invasivo vista la bassa percentuale di alfa acidi
- Aroma: aggiunta tardiva (ultimi 10-15 minuti) o in whirlpool, per preservare le delicate note floreali ed erbacee
- Dry hopping: consigliato per esaltare la componente floreale e la leggera nota agrumata