P·I·N·T·A

MALTS AND KITS FOR HOMEBREW

Muntons

Passionate about malt

Pinta è un marchio registrato dell'azienda Disegna Alessandra: presente nel mercato dell'enologia dagli anni '50, è sempre stata ed è tutt'ora un azienda familiare, costantemente attenta alle esigenze del consumatore e del mercato. Il marchio Pinta nasce circa 30 anni fa grazie alla passione per l'arte della birra fatta in casa scaturita dopo un viaggio in Australia, uno dei paesi capostipiti dei prodotti per l'homebrewing. Dagli anni '80 sono stati fatti passi da gigante e l'homebrewing è diventato un hobby sempre più diffuso in Italia, una passione alla portata di tutti che a volte si trasforma in una professione.

Oggi Pinta offre ai clienti privati e alle attività commerciali un vasto catalogo di prodotti continuamente aggiornato in base alle novità del mercato, con uno stock di magazzino costantemente rifornito, garantisce una disponibilità di oltre il 90% .

Muntons PLC ha sede a Suffolk in Inghilterra, fondata nel 1921, è oggi uno dei primi produttori di malto del Regno Unito ed esporta malto in grani ed estratti di malto a birrifici, distillerie e industrie alimentari di tutto il mondo.
Muntons Malt , dipartimento dedicato all'industria brassicola e distillerie è oggi diventato leader nel settore a livello internazionale grazie ad elevati standard di controllo.

- Certificazione di autocontrollo HACCP
- Certificazione ISO 9001:2008 (Quality Management System)
- ISO 14001:2004 (Environmental Management System)
- ISO 22000:2005 (Food Safety Management System)
- Certificazione di biologicità rilasciata dall'Organic Food Federation (per i malti biologici)
- Certificazione no OGM
- Certificazione BRC Global Standard for Food Safety (con valutazione massima "A")
- Tracciabilità della filiera al 100% , dalla azienda agricola di origine fino al distributore locale.
- Qualità costantemente monitorata da laboratori di analisi microbiologiche
- Certificazione "Assured UK MALT"

Un orzo di qualità è il requisito fondamentale per ottenere un'ottima birra, Muntons garantisce un accurato controllo su tutta la filiera agro alimentare per produrre solo il migliore malto in commercio.

MALTI

MALTO	DESCRIZIONE	%
LAGER WHOLE Malt Colore EBC:3,4	Prodotto ad alte temperature di essicazione ha un leggero sapore di cereali. E' il malto dal colore meno intenso, largamente utilizzato per la produzione di birre Lager e Pilsner come per le Ale di colore tenue.	Utilizzo per ricetta: fino al 100%
PILSNER WHOLE Malt Colore EBC:3,4	Prodotto a basse temperature di essicazione è la base perfetta per tutte le lager, soprattutto Pils/Pilsener, "light beer" e birre belghe. E' indicato inoltre come malto di base per le birre speciali.	Utilizzo per ricetta: fino al 100%
MILD WHOLE Malt Colore EBC:6	Utilizzato come base per birre Mild Ale dal colore simile al malto Pale. Viene essiccato a temperature più alte rispetto al malto pale per garantire un gusto più tondo, con leggere note di di frutta secca.	Utilizzo per ricetta: fino al 100%
MUNICH WHOLE Malt Colore EBC:12-20	Malto ricco leggermente ambrato, intensifica la colorazione e apporta note maltate alla birra. Indicato per ottenere un colore più ricco nelle lager, si utilizza nelle Dark Ales, Bocks e Stout.	Utilizzo per ricetta: fino al 100%
PALE WHOLE Malt Colore EBC:5-6	Malto di base leggermente colorato, prodotto a temperature di essicazione basse. Indicato nelle birre tipo Pale Ale e nelle inglesi tradizionali.	Utilizzo per ricetta: fino al 100%
PALE COCKTAIL WHOLE Malt Colore EBC:5-6	Malto Pale di qualità superiore, leggermente colorato è prodotto a temperature di essicazione basse. Indicato nelle birre tipo Pale Ale e nelle inglesi tradizionali.	Utilizzo per ricetta: fino al 100%
PALE FLAGON WHOLE Malt Colore EBC:5-6	Malto Pale di qualità superiore, leggermente colorato è prodotto a temperature di essicazione basse. Indicato nelle birre tipo Pale Ale e nelle inglesi tradizionali.	Utilizzo per ricetta: fino al 100%
PALE TIPPLE WHOLE Malt Colore EBC:5-6	Malto Pale di qualità superiore, è uno dei più utilizzati nelle birrerie inglesi. Leggermente colorato è prodotto a temperature di essicazione basse. Indicato nelle birre tipo Pale Ale e nelle inglesi tradizionali	Utilizzo per ricetta: fino al 100%
PALE PEARL WHOLE Malt Colore EBC:4,4-6,6	Utilizzato in molte birre di tipo inglese, viene prodotto a temperature meno alte rispetto al malto Lager. Ha un colore leggermente più scuro e un gusto tostato più deciso. Buoni i livelli di attività diastatica, utilizzato come materia prima in molti tipi di birra.	Utilizzo per ricetta: fino al 100%
PALE MARIS OTTER WHOLE Malt Colore EBC:4,5-6,5	Dall'omonima pregiata varietà di orzo inglese, è un malto prodotto a temperature di essicamento molto basse. Si utilizza nelle birre in stile inglese tipo Bitter, Pale Ale, IPA, Porter, Scottish Ales etc.	Utilizzo per ricetta: fino al 100%

MALTI

PALE EXTRA MARIS OTTER WHOLE Malt Colore EBC:2,5 – 3,5	Dall'omonima pregiata varietà di orzo inglese, è un malto prodotto a temperature di essiccamento molto basse. Si utilizza nelle birre in stile inglese tipo Bitter, Pale Ale, IPA, Porter, Scottish Ales etc.	Utilizzo per ricetta: fino al 100%
BLACK Malt Colore EBC: 1150-1400	Malto tostato fino a diventare scuro, quasi nero, utilizzato per ottenere birre molto scure. Black malt non ha attività diastatica nè estratti fermentabili, si utilizza per aggiungere gusto e colore nelle birre scure tipo mild, porter e stout. Usare con moderazione.	Utilizzo per ricetta: fino al 5%
CHOCOLAT Malt Colore EBC: 900-1150	Malto tostato ad alte temperature, utilizzato per ottenere birre scure apportando gusto e corposità. Dal sapore amaro caratteristico che ricorda il caffè, viene utilizzato in piccole quantità per birre Porter, Stout, Brown Ale ed alcune Bitter.	Utilizzo per ricetta: dal 10 al 20%
CARAMALT Malt Colore EBC: 22-43	Malto caramello utilizzato per ottenere birre corpose dal colore dorato/ambrato. Migliora la tenuta di schiuma e il carattere della birra, è indicato nelle lager e nelle birre aromatiche.	Utilizzo per ricetta: fino al 20%
AMBER Malt Colore EBC:40-75	Malto di qualità inglese, ottima alternativa al Crystal nelle Bitter, perfetto nelle Dark Ales.	Utilizzo per ricetta: fino al 20%
CRYSTAL Malt 110 Colore EBC: 100-120	Malto caramello utilizzato per ottenere una maggiore pienezza di gusto ed un colore ambrato.	Utilizzo per ricetta: fino al 20%
CRYSTAL Malt 150 Colore EBC: 140-160	Malto caramello utilizzato per ottenere una maggiore pienezza di gusto ed un colore ambrato.	Utilizzo per ricetta: fino al 20%
CRYSTAL Malt 240 Colore EBC: 220-240	Malto caramello utilizzato per ottenere una maggiore pienezza di gusto ed un colore ambrato.	Utilizzo per ricetta: fino a 20%
CRYSTAL Dark Colore EBC: 360-440	Malto caramello tostato,apporta un colore intenso e un gusto ricco con note di caramello e uva passa alle birre scure. Perfetto nelle ales e nelle lager.	Utilizzo per ricetta: fino al 20%
WHEAT WHOLE Malt Colore EBC: 4,7 max	Malto per birre a base di frumento. E' chiaro e conferisce alla birra una bella cresta di schiuma e un gusto abboccato. Per birre Wheat e Weizen.	Utilizzo per ricetta: fino al 70%
TORRIFIED WHEAT Colore EBC: 4,7 max	Frumento non maltato riscaldato fino ad ottenerne l'apertura simile a quella dei pop corn. Questo espone il cuore del grano e si può pertanto utilizzare direttamente nel mashtun senza pre-trattare. Indicato nelle birre di frumento e nelle speciali.	Utilizzo per ricetta: fino al 70%

ESTRATTO DI MALTO

ESTRATTI DI MALTO LIQUIDI

ESTRATTO	DESCRIZIONE	
Estratto di Malto SUPER LIGHT Colore EBC: 6	Estratto di malto chiaro non luppolato, ideale per la produzione di lager e pilsner.	
Estratto di Malto LIGHT Colore EBC: 10	Estratto di malto chiaro non luppolato, ideale per la produzione di lager e pilsner.	
Estratto di Malto DARK Colore EBC: 55	Estratto di malto scuro non luppolato, consigliato per la produzione di birre scure come porter e stout.	
Estratto di Malto WHEAT Colore EBC: 6	Estratto di malto di frumento chiaro non luppolato, ideale per la produzione di birre di frumento come bière blanche, weizen e wheat.	
Estratto di Malto HOPPED LIGHT Colore EBC: 9,5	Estratto di malto chiaro luppolato.	
Estratto di Malto CENTURY Colore EBC: 5	Estratto di malto non luppolato con un'elevata attività diastasica.	
Estratto di Malto FIFTY Colore EBC: 8	Estratto di malto diastatico non luppolato.	

ESTRATTI DI MALTO IN POLVERE

ESTRATTO	DESCRIZIONE	
SprayMalt EXTRA LIGHT Colore EBC: <7	Estratto di malto secco indicato per tutte le birre molto chiare tipo "American Light" e "Light Lagers".	
SprayMalt LIGHT Colore EBC: 7,5	Estratto di malto secco indicato per tutte le birre chiare pipo lager e pilsner.	
SprayMalt AMBER Colore EBC: 22.3	Estratto di malto secco indicato per la produzione di birre dal colore ambrato al rosso.	
SprayMalt DARK	Estratto di malto secco indicato per la produzione di birre scure tipo Porter e Stout.	
SprayMalt WHEAT Colore EBC: <12	Estratto di malto secco indicato per la produzione di birre di frumento tipo Weizen, Weat, Bière Blanche.	
SprayMalt HOPPED LIGHT Colore EBC: 7-12	Estratto di malto secco luppolato indicato per tutte le bionde.	
Spraymalt SWEET Colore EBC: 30	Estratto di malto secco prodotto con varietà di malti dagli zuccheri non completamente fermetescibili. Utilizzato per apportare un tono dolce alla birra o per bilanciare l'amaro in birre molto luppolate.	
Spraymalt MIRACLE Colore EBC: 18-20	Estratto di malto secco prodotto con varietà di malti dagli zuccheri non completamente fermetescibili. Utilizzato per apportare un tono dolce alla birra o per bilanciare l'amaro in birre molto luppolate.	

LUPPOLI

LUPPOLO IN PELLET

LUPPOLO IN CONI

LUPPOLO IN PLUGS

GRAN BRETAGNA

LUPPOLO	DESCRIZIONE	ALTERNATIVE
Luppolo ADMIRAL ALFA ACIDO: 14-16%	Luppolo ad alto contenuto di alfa-acidi, simile al Target ma meno aspro e dal carattere piacevolmente luppolato. **UTILIZZO:** Amaro	Target, Pilgrim, Magnum
Luppolo BEATA ALFA ACIDO: 5-7%	Questo luppolo sviluppa i delicati aromi fruttati di albicocca e mela. **UTILIZZO:** Aroma	
Luppolo BOADICEA ALFA ACIDO: 6-9%	Luppolo dal carattere leggero e floreale con ottime proprietà amaricanti. **UTILIZZO:** Aroma & Amaro	Challenger, Sovereign
Luppolo BRAMLING X ALFA ACIDO: 5-7%	Luppolo con un distintivo aroma di ribes nero e note agrumate, utilizzato nelle Christmas ales. **UTILIZZO:** Aroma	Willamette
Luppolo CASCADE ALFA ACIDO: 5-9%	Luppolo dall'aroma floreale e speziato. **UTILIZZO:** Aroma & Amaro	
Luppolo CHALLENGER ALFA ACIDO: 5-9%	Un eccellente luppolo eclettico con buone caratteristiche aromatiche e di alfa acido. **UTILIZZO:** Aroma & Amaro	Northdown, Northern Brewer, First Gold
Luppolo EAST KENT GOLDINGS ALFA ACIDO: 4-8%	Luppolo tradizionale dall'aroma delicato, quasi dolce, leggermente speziato. **UTILIZZO:** Aroma	Progress, Sovereign, Golding
Luppolo ENDEAVOUR ALFA ACIDO: 6-9 %	Varietà con alfa acido medio e buone caratteristiche aromatiche, fruttato e delicatamente speziato, note di pompelmo. **UTILIZZO:** Aroma & Amaro	
Luppolo FIRST GOLD ALFA ACIDO: 6-9%	Luppolo dal carattere fruttato e leggermente speziato, con note agrumate. **UTILIZZO:** Aroma & Amaro	Northdown, Challenger, Boadicea
Luppolo FUGGLES ALFA ACIDO: 4-7%	Delicato e floreale, tradizionale luppolo per aromatizzazione secca di "ales" e birre scure. **UTILIZZO:** Aroma	Styrian Golding, Willamette, Progress
Luppolo GOLDINGS ALFA ACIDO: 4-8%	Luppolo tradizionale dolce e speziato. **UTILIZZO:** Aroma	East Kent Goldings, Progress
Luppolo NORTHDOWN ALFA ACIDO: 6-10%	Luppolo da amaro e aroma, simile al Challenger ma dall'aroma più ricco. Utilizzato nella Guinness. **UTILIZZO:** Amaro	Challenger, Northern Brewer
Luppolo PHOENIX ALFA ACIDO: 8-12%	Varietà di luppolo da amaro. **UTILIZZO:** Amaro	Challenger

Luppolo PILGRIM ALFA ACIDO: 9-12%	Varietà di luppolo da amaro con alfa acido elevato, simile al Target ma dall'aroma più ricco. **UTILIZZO:** Amaro	Admiral, Target
Luppolo PIONEER ALFA ACIDO: 9-12%	Varietà di luppolo da amaro, dal piacevole aroma agrumato. **UTILIZZO:** Amaro	Brewers Gold, East Kent Goldings
Luppolo PILOT ALFA ACIDO: 7-11%	Varietà di luppolo da amaro, dal carattere erbaceo con note di limone. **UTILIZZO:** Amaro	
Luppolo PROGRESS ALFA ACIDO: 5-7%	Leggermente più amabile del Fuggles con un amaro più soft. **UTILIZZO:** Aroma	East Kent Goldings
Luppolo SOVEREIGN ALFA ACIDO: 4-7%	Delicato e nobile luppolo da aroma, leggermente floreale. **UTILIZZO:** Aroma	Golding
Luppolo TARGET ALFA ACIDO: 9-12%	Eccellente alfa acido per amaro, poco indicato per aroma. **UTILIZZO:** Amaro	Pilgrim, Magnum
Luppolo WGV ALFA ACIDO: 6-9%	Simile al Goldings ma più robusto e con valore maggiore di alfa acidi. **UTILIZZO:** Aroma	Challenger, Sovereign, Goldig

REP. CECA

LUPPOLO	DESCRIZIONE	ALTERNATIVE
Luppolo SAAZ ALFA ACIDO: 2-5%	Tradizionale varietà europea per aroma, ideale nelle lager. **UTILIZZO:** Aroma	Tettnang, Lubelski
Luppolo SLADEK ALFA ACIDO: 4-8%	Dall'aroma piacevole con un eccellente impatto sul gusto luppolato della birra. **UTILIZZO:** Amaro & Aroma	Crystal, Mount Hood
Luppolo PREMIANT ALFA ACIDO: 6-10%	Varietà mediamente forte e speziata, apporta un tono di amaro neutrale e un basso tenore di co-humulone. **UTILIZZO:** Amaro & Aroma	Strisselspalt, Crystal, Mount Hood

FRANCIA

LUPPOLO	DESCRIZIONE	ALTERNATIVE
Luppolo ARAMIS ALFA ACIDO: 2-4%	Dall'aroma piacevolmente fruttato, richiama note di pera e mela. **UTILIZZO:** Aroma	Centennial
Luppolo STRISSELSPALT ALFA ACIDO: 2-4%	Luppolo dall'aroma delicato ideale per le lager o le ales leggere. **UTILIZZO:** Aroma	Hallertauer Hersbrucker

LUPPOLI

GERMANIA

LUPPOLO	DESCRIZIONE	ALTERNATIVE
Luppolo BREWERS GOLD ALFA ACIDO: 6-9%	L'alto contenuto di resine apporta un amaro ben bilanciato con un carattere fruttato e speziato. **UTILIZZO:** Amaro	Northdown, Northern Brewer
Luppolo HERKULES ALFA ACIDO: 14-17%	Luppolo con un elevato alfa acido, dall'aroma fortemente speziato. **UTILIZZO:** Amaro	
Luppolo HERSBRUCKER ALFA ACIDO: 2-5%	Varietà tradizionale bavarese dall'aroma molto buono, mediamente intenso, speziato e gradevole. **UTILIZZO:** Aroma	Strisselsplat, Hallertauer Mittlefruh
Luppolo MAGNUM ALFA ACIDO: 13-15 %	Varietà con alfa acido molto alto con una buona qualità di amaro. **UTILIZZO:** Amaro	Pilgrim, Target
Luppolo MITTLEFRUH ALFA ACIDO: 3-6 %	Varietà dall'aroma delicato ideale per le lager o le ales leggere. **UTILIZZO:** Aroma	Hersbrucker
Luppolo NORTHERN BREWER ALFA ACIDO: 7-11%	Varietà di luppolo con a.a.% elevato, buona qualità d'amaro e un aroma piacevole. **UTILIZZO:** Amaro	Northdown, Challenger
Luppolo PERLE ALFA ACIDO: 5-9%	Varietà di luppolo dall'aroma pieno e fruttato. **UTILIZZO:** Aroma	Northdown, Northern Brewer
Luppolo SELECT ALFA ACIDO: 4-8%	Classico luppolo da aroma per le lager. **UTILIZZO:** Aroma	Tettnang, Saaz
Luppolo TETTNANG ALFA ACIDO: 2-5%	Tradizionale luppolo utilizzato nelle European Lager, indicato anche nelle Ales leggere. **UTILIZZO:** Amaro & Aroma	Spalt, Saaz
Luppolo TRADITION ALFA ACIDO: 4-7%	Classico luppolo utilizzato nelle lager tedesche, delicato e floreale. **UTILIZZO:** Aroma	Hersbrucker

POLONIA

LUPPOLO	DESCRIZIONE	ALTERNATIVE
Luppolo JUNGA ALFA ACIDO: 10-13%	Varietà con ottime proprietà amaricanti, simile al tedesco Magnum ma con un buon aroma. **UTILIZZO:** Amaro	
Luppolo LUBELSKI ALFA ACIDO: 3-5%	Proviene da una varietà di Saaz questo luppolo profondo, nobile, fruttato ed erbaceo. **UTILIZZO:** Aroma	Styrian Golding (Celeia), Saaz
Luppolo MARYNKA ALFA ACIDO: 8-12%	Intenso e piacevole, associa caratteristiche floreali, erbacee e resinose. **UTILIZZO:** Amaro	Northern Brewer
Luppolo SYBILLA ALFA ACIDO: 6-8%	Luppolo ben bilanciato e versatile, si utilizza per amaricare, aromatizzare e nel dry hopping. **UTILIZZO:** Amaro & Aroma	Nugget, Challenger, Northern Brewer, Progress, Perle, Magnum

SLOVENIA

LUPPOLO	DESCRIZIONE	ALTERNATIVE
Luppolo ATLAS ALFA ACIDO: 5-9%	Aroma fresco e luppolato. **UTILIZZO:** Amaro	
Luppolo AURORA ALFA ACIDO: 4-5%	Aroma simile allo Styrian Golding ma più delicato. **UTILIZZO:** Aroma	
Luppolo BOBEK ALFA ACIDO: 2-5%	Aroma delicato con un amaro moderato. **UTILIZZO:** Aroma	Cascade
Luppolo CELEIA ALFA ACIDO: 2-4%	Varietà dall'aroma delicatamente floreale e agrumato. **UTILIZZO:** Aroma	Spalt, Tradition
Luppolo SAVINSKI GOLDING ALFA ACIDO: 2-4%	Varietà dall'aroma delicatamente floreale e agrumato. **UTILIZZO:** Aroma	Tettnang, Fuggle, Saaz

AUSTRALIA

LUPPOLO	DESCRIZIONE	ALTERNATIVE
Luppolo PRIDE OF RINGWOOD ALFA ACIDO: 9-12%	Simile al Northdown, dall'aroma piacevole. **UTILIZZO:** Amaro	Pacific Gem, Cluster, Northern Brewer
Luppolo GALAXY ALFA ACIDO: 13-15%	Luppolo ambivalente con un distintivo aroma fresco e agrumato. **UTILIZZO:** Amaro & Aroma	Cascade, Amarillo, Citra, Riwaka
Luppolo STELLA ALFA ACIDO: 14-16%	Nuova varietà da aroma, apporta note floreali e luppolate. **UTILIZZO:** Aroma	
Luppolo SUMMER ALFA ACIDO: 4-7%	Varietà da aroma dolcemente fruttato. **UTILIZZO:** Aroma	

NUOVA ZELANDA

LUPPOLO	DESCRIZIONE	ALTERNATIVE
Luppolo CASCADE ALFA ACIDO: 5-8%	Luppolo dall'aaroma agrumato, floreale e simile al pompelmo. **UTILIZZO:** Aroma	
Luppolo GREEN BULLET ALFA ACIDO: 10-13%	Sprigiona fresche note di pino e limone con un eccellente aroma. **UTILIZZO:** Amaro	Centennial
Luppolo DR. RUDI ALFA ACIDO: 11-14%	Varietà di luppolo dall'aroma erbaceo, con note di limoncella e pino. **UTILIZZO:** Amaro	
Luppolo KOHATU ALFA ACIDO: 5-7%	Kohatu ha un intenso carattere floreale con aromi di pino e frutti tropicali. **UTILIZZO:** Aroma	
Luppolo MOTUEKA ALFA ACIDO: 5-8%	Apporta aromi e sapori unici, ottimo per le Lager tradizionali e le Ales Belghe. **UTILIZZO:** Aroma	

LUPPOLI

Luppolo NELSON SAUVIN ALFA ACIDO: 10-13%	Luppolo fruttato con aromi di uva spina e pompelmo. **UTILIZZO:** Amaro & Aroma	
Luppolo PACIFICA ALFA ACIDO: 4-8%	Varietà di luppolo dagli aromi agrumati e erbacei. **UTILIZZO:** Aroma	Hersbrucker
Luppolo PACIFIC GEM ALFA ACIDO: 11-15%	Varietà di luppolo con un alto alfa acido e un distintivo sapore di frutti rossi. **UTILIZZO:** Amaro	Cluster
Luppolo PACIFIC JADE ALFA ACIDO: 12-14%	Eccellente varietà di luppolo che apporta un piacevole amaro delicato unito a buone caratteristiche di aroma. **UTILIZZO:** Amaro	
Luppolo RIWAKA ALFA ACIDO: 5-8%	Varietà di luppolo dalle spiccate caratteristiche agrumate/pomplemo. **UTILIZZO:** Aroma	Saaz
Luppolo SOUTHERN CROSS ALFA ACIDO: 11-14%	Note di bucce di limone e aghi di pino. **UTILIZZO:** Amaro	Northern Brewer, Chinook
Luppolo WAI-ITI ALFA ACIDO: 2-4%	Varietà di luppolo dalle spiccate caratteristiche agrumate di mandarino, limone e lime. **UTILIZZO:** Aroma	
Luppolo WAKATU ALFA ACIDO: 7-10%	Varietà con alfa acido medio e buone caratteristiche aromatiche: note di vaniglia e lime, aromi floreali. **UTILIZZO:** Amaro & Aroma	

AMERICA

LUPPOLO	DESCRIZIONE	ALTERNATIVE
Luppolo AHTANUM ALFA ACIDO: 5-8%	Varietà dalle spiccate caratteristiche erbacee con sentori di menta. **UTILIZZO:** Aroma	Amarillo
Luppolo AMARILLO ALFA ACIDO: 7-11%	Luppolo molto ben bilanciato e rotondo, con caratteristiche fruttate e floreali. **UTILIZZO:** Aroma	Cascade, Centennial
Luppolo APOLLO ALFA ACIDO: 18-20%	Alfa acido molto alto per un luppolo ricco, resinoso e molto intenso. **UTILIZZO:** Amaro	Columbus, Magnum
Luppolo BRAVO ALFA ACIDO: 12-14%	Varietà dal carattere robusto e resinoso, con aromi di pino. **UTILIZZO:** Amaro	Nugget
Luppolo BUILLON ALFA ACIDO: 8-10%	Luppolo dalle caratteristiche speziate con note di ribes nero. **UTILIZZO:** Amaro	Northern Brewer
Luppolo CASCADE ALFA ACIDO: 4-7%	Luppolo dal carattere molto floreale e speziato, per un'amaricatura molto delicata. **UTILIZZO:** Aroma	Amarillo, Centennial
Luppolo CENTENNIAL ALFA ACIDO: 7-12%	Luppolo dalle caratteristiche floreali con delicate note agrumate. **UTILIZZO:** Amaro & Aroma	Cascade, Chinook, Columbus
Luppolo CHINOOK ALFA ACIDO: 11-15%	Varietà con un alfa acido alto dal carattere fortemente agrumato (pomplelmo). **UTILIZZO:** Amaro & Aroma	Columbus, Simcoe
Luppolo CLUSTER ALFA ACIDO: 6-9%	Per un amaricatura ben bilanciata con un intenso aroma fruttato. **UTILIZZO:** Amaro & Aroma	Willamette, Galena

LUPPOLI

Luppolo COLUMBUS ALFA ACIDO: 13-18%	Varietà con un alfa acido alto impiegato principalmente per amaricare, viene utilizzato per il suo aroma agrumato e pungente. **UTILIZZO:** Amaro	Nugget, Chinook, Simcoe
Luppolo CRYSTAL ALFA ACIDO: 3-6%	Luppolo da aroma delicato con note di mandarino. **UTILIZZO:** Aroma	Liberty, Mount Hood
Luppolo DELTA ALFA ACIDO: 4-7%	Luppolo con un aroma delicato e piacevole, leggermente speziato con note agrumate. **UTILIZZO:** Aroma	Fuggle, Willamette
Luppolo EL DORADO ALFA ACIDO: 13-17%	El Dorado è un luppolo da aroma con un elevato alfa acido, dalle note fruttate di frutti tropicali, pera e ciliegia. **UTILIZZO:** Aroma	
Luppolo GALENA ALFA ACIDO: 10-14%	Varietà con alfa acido elevato e un carattere fortemente fruttato. **UTILIZZO:** Amaro	Nugget, Target
Luppolo LIBERTY ALFA ACIDO: 3-5%	Luppolo dal carattere speziato con sentori agrumati del limone. **UTILIZZO:** Aroma	Crystal, Mount Hood, Tradition
Luppolo MAGNUM ALFA ACIDO: 13-15%	Varietà con alfa acido molto alto con una buona qualità di amaro. **UTILIZZO:** Amaro	Millenium, Nugget, Columbus
Luppolo MILLENIUM ALFA ACIDO: 14-17%	Carattere erbaceo e resinoso, con sentori di ananas. **UTILIZZO:** Amaro	Nugget, Columbus
Luppolo MOUNT HOOD ALFA ACIDO: 4-7%	Luppolo dal carattere floreale e leggermente erbaceo. **UTILIZZO:** Aroma	Hallertauer Hersbrucker, Crystal
Luppolo NEWPORT ALFA ACIDO: 14-17%	Varietà di luppolo di origine recente dall'ottimo potere amaricante, un aroma leggermente pungente e un gusto resinoso. **UTILIZZO:** Amaro	Nugget, Galena, Magnum
Luppolo NUGGET ALFA ACIDO: 10-14%	Luppolo dall'ottimo potere amaricante e un'aroma intenso e resinoso. **UTILIZZO:** Amaro	Target, Galena, Magnum
Luppolo PALISADE ALFA ACIDO: 6-10%	Luppolo dal carattere intenso, fruttato e ben bilanciato. **UTILIZZO:** Aroma	Cascade
Luppolo SANTIAM ALFA ACIDO: 4-7%	Delicato luppolo da aroma, indicato per le Lager in stile tedesco. **UTILIZZO:** Aroma	Tettnang, Spalt
Luppolo SIMCOE ALFA ACIDO: 11-15%	Luppolo bivalente dall'aroma resinoso e agrumato. **UTILIZZO:** Amaro & Aroma	Columbus
Luppolo SONNET ALFA ACIDO: 4-6%	Aroma delicato e floreale, ideale per birre leggere e rinfrescanti. **UTILIZZO:** Aroma	Golding
Luppolo SORACHI ACE ALFA ACIDO: 11-12%	Varietà con un intenso aroma di limone, ottime proprietà amaricanti e un carattere intenso. **UTILIZZO:** Amaro & Aroma	Columbus, Simcoe, Warrior
Luppolo STERLING ALFA ACIDO: 5-9%	La risposta americana al Saaz, leggermente speziato con le note agrumate del limone. **UTILIZZO:** Aroma	Saaz
Luppolo SUMMIT ALFA ACIDO: 14-16%	Luppolo dalle intense note agrumate di limone e pompelmo. **UTILIZZO:** Amaro	Columbus, Simcoe
Luppolo WANGUARD ALFA ACIDO: 5-7%	Varietà dalle eccellenti note aromatiche floreali e erbacee. **UTILIZZO:** Aroma	Hallertauer Hersbrucker, Liberty, Mount Hood
Luppolo WARRIOR ALFA ACIDO: 13-15%	Varietà con un contenuto di cumulone relativamente basso che contribuisce a un'amaricatura piacevole e delicata. **UTILIZZO:** Amaro & Aroma	Nugget, Columbus, Magnum
Luppolo WILLAMETTE ALFA ACIDO: 4-7%	Luppolo dall'aroma delicato e piacevole, leggermente speziato e floreale. **UTILIZZO:** Aroma	Bramling Cross

CEREALI IN FIOCCHI

FIOCCHI	DESCRIZIONE	
FIOCCHI D'AVENA	Fiocchi di avena gelatinizzati, incrementano corpo e tenuta di schiuma della birra e apportano aromi particolari. Nelle birre scure tipo Stout e Porter conferiscono spessore e una piacevole sfumatura vellutata. Per ottenere la conversione dell'amido in zuccheri fermentabili vanno ammostati insieme al malto in grani (tipo Pilsner o Pale Ale).	
FIOCCHI D'ORZO	Fiocchi d'orzo gelatinizzati, incrementano corpo e tenuta di schiuma della birra e apportano aromi particolari. Per ottenere la conversione dell'amido in zuccheri fermentabili vanno ammostati insieme al malto in grani (tipo Pilsner o Pale Ale).	
FIOCCHI DI FRUMENTO	Fiocchi di frumento gelatinizzati, incrementano corpo e tenuta di schiuma della birra e apportano aromi particolari. Per ottenere la conversione dell'amido in zuccheri fermentabili vanno ammostati insieme al malto in grani (tipo Pilsner o Pale Ale).	
FIOCCHI DI MAIS	Fiocchi di mais gelatinizzati, incrementano corpo e tenuta di schiuma della birra e apportano aromi particolari. Contribuiscono inoltre a rendere la birra più secca e a "diluire" il contenuto in sostanze azotate che in malti molto proteici potrebbero causare una sgradita velatura. Per ottenere la conversione dell'amido in zuccheri fermentabili vanno ammostati insieme al malto in grani (tipo Pilsner o Pale Ale).	
FIOCCHI DI RISO	Fiocchi di riso gelatinizzati, incrementano corpo e tenuta di schiuma della birra e apportano aromi particolari. Contribuiscono inoltre a rendere la birra più secca e a "diluire" il contenuto in sostanze azotate che in malti molto proteici potrebbero causare una sgradita velatura. Per ottenere la conversione dell'amido in zuccheri fermentabili vanno ammostati insieme al malto in grani (tipo Pilsner o Pale Ale).	
FIOCCHI DI SEGALE	Fiocchi di segale gelatinizzati, incrementano corpo e tenuta di schiuma della birra e apportano aromi particolari. Per ottenere la conversione dell'amido in zuccheri fermentabili vanno ammostati insieme al malto in grani (tipo Pilsner o Pale Ale).	

LIEVITI

LIEVITO	DESCRIZIONE	
MUNICH - Wheat **CEPPO:** Saccharomyces cerevisiae **FERMENTAZIONE:** Alta **TEMPERATURA:** 17-21°C **FLOCCULAZIONE:** Alta	Il lievito Munich Wheat Beer è originario della Bavaria ed è utilizzato da numerosi birrifici commerciali per produrre le classiche birre tedesche di frumento (Weizen/Wheat); produce piacevoli aromi esteri dalle tipiche note di banana. **Utilizzo per 23 lt.:** 11gr. a 20 gradi	
NOTTINGHAM ALE-Ale e Lager **CEPPO:** Saccharomyces cerevisiae **FERMENTAZIONE:** Bassa/Alta **TEMPERATURA:** 12-24°C **FLOCCULAZIONE:** Media	Nottingham British Ale è un lievito estremamente versatile che offre ottime prestazioni in un ampia gamma di stili birrai. Il ceppo Nottingham è stato selezionato per le caratteristiche di flocculazione alta e proprietà di attenuazione relativamente complete. E' un lievito neutro, che permette il completo sviluppo degli aromi di luppolo e malto grazie alle basse concentrazioni di aromi esteri e fruttati. **Utilizzo per 23 lt.:** 11gr. a 20 gradi; a temperature inferiori raddoppiare le quantità o effettuare uno starter.	
WINDSOR - British Ale **CEPPO:** Saccharomyces cerevisiae **FERMENTAZIONE:** Alta **TEMPERATURA:** 17-21°C **FLOCCULAZIONE:** Bassa	Windsor British Ale è il lievito ideale per ricreare le autentiche Ales in stile inglese. Produce birre ricche di corpo e fruttate (dalle Pale Ale alle Porter) sprigionando l'aroma caratteristico delle migliori Ales tradizionali, con aromi esteri a naso e palato e un leggero retrogusto di lievito fresco. **Utilizzo per 23 lt.:** 11gr. a 20 gradi	

ADDITIVI

ADDITIVO	DESCRIZIONE	
YEAST-VIT Nutrimento per lievito	Yeast-Vit è una miscela di vitamine, minerali, amminoacidi, composti azotati, zinco e oligoelementi formulata per garantire una fermentazione rapida e completa. L'aggiunta di nutrienti riduce la fase di adattamento, migliora la vitalità del lievito e la percentuale di attenuazione.	
GYPSUM Solfato di calcio	Sale minerale utilizzato per aumentare l'acidità del mosto (abbassare il PH).	
IRISH MOSS	Additivo per la chiarificazione a base di alghe marine, permette un'ottima coagulazione e sedimentazione di proteine e impurità. Come risultato avrete una birra più limpida, apprezzabile soprattutto nelle chiare e nelle ambrate.	

ZUCCHERI

ZUCCHERO	DESCRIZIONE	
BREWING SUGAR Destrosio Monoidrato	Il destrosio monoidrato è un monosaccaride derivante dalla lavorazione dell'amido di mais attraverso idrolisi enzimatica seguita da purificazione, concentrazione, cristallizzazione e disidratazione. Si scioglie perfettamente anche in acqua fredda e tiepida, è un ottimo sostituto del comune zucchero da cucina nella preparazione della birra.	
LATTOSIO IN POLVERE	Il lattosio è uno zucchero non fermentescibile e quindi non viene trasformato dai lieviti durante il processo di fermentazione. Viene utilizzato per creare birre più dolci come la tipica Milk Stout	
ZUCCHERO CANDITO SCURO	Ingrediente tipico delle birre belghe, aumenta il grado alcolico delle birre senza aumentarne il corpo. Il tipo bruno impartisce un aroma tipico e scurisce la birra.	
ZUCCHERO CANDITO CHIARO	Ingrediente tipico delle birre belghe, aumenta il grado alcolico delle birre senza aumentarne il corpo. Aggiungi una sapore inimitabile alla tua birra. Anche utilizzabile da aggiungere ai vini, liquori e dolci.	
SCIROPPO DI ZUCCHERO CANDITO CHIARO	Lo zucchero candito originale usato da molti birrifici belgi. Aggiunge un sapore inimitabile alla tua birra. Anche molto adatto da aggiungere a vini, liquori e dolci o per effettuare il sambuca.	
SCIROPPO DI ZUCCHERO CANDITO SCURO	Lo zucchero candito originale usato da molti birrifici belgi. Aggiunge un sapore inimitabile alla tua birra. Anche molto adatto da aggiungere a vini, liquori e dolci o per effettuare il sambuca.	

SPEZIE

SPEZIE	DESCRIZIONE	
BACCHE DI SAMBUCO ESSICCATE	Bacche di sambuco essiccate, apportano il tipico aroma aspro di sambuco. Solitamente si aggiungono negli ultimi 15 minuti di bollitura.	
BIANCOSPINO BACCHE ESICCATE	Bacche di biancospino essiccate, donano alla birra aromi floreali. Solitamente si aggiungono negli ultimi 15 minuti di bollitura.	
BIACOSPINO FOGLIE E FIORI ESSICCATI	Foglie e fiori essicati di biancospino per ricreare aromi floreali. Solitamente si aggiungono negli ultimi 15 minuti di bollitura.	
BUCCE D'ARANCIA AMARA ESSICCATE	Le bucce d'arancia amara apportano aromi e vengono utilizzate in alcune tipologie di birre, in particolare le belghe Bière Blanche, Gran Cru, Triple e Fest Bier. Solitamente si aggiungono negli ultimi 15 minuti di bollitura.	
BUCCE D'ARANCIA DOLCE ESSICCATE	Le bucce d'arancia dolce apportano aromi e vengono utilizzate in alcune tipologie di birre, in particolare le belghe Bière Blanche, Gran Cru, Triple e Fest Bier. Solitamente si aggiungono negli ultimi 15 minuti di bollitura.	
CARDAMOMO VERDE	Il cardamomo verde ha un gusto intenso e fortemente aromatico, il suo profumo e il suo sapore danno note di freschezza unica. Solitamente si aggiunge negli ultimi 15 minuti di bollitura.	
CORIANDOLI IN SEMI	Il coriandolo è una pianta erbacea caratteristica dei paesi mediterranei. L'aroma intenso, dolce, simile a quello dell'arancio rende il coriandolo una delle spezie più utilizzate per aromatizzare le birre. Solitamente si aggiunge negli ultimi 15 minuti di bollitura.	
LIQUIRIZIA PURISSIMA IN STECCA	Estratto di liquirizia purissima in stecca, perfetto per aromatizzare.	
PRUGNOLO SELVATICO (PRUNUS SPINOSO)	Bacche di prugnole selvatiche essiccate, donano alla birra aromi di frutti rossi. Solitamente si aggiungono negli ultimi 15 minuti di bollitura o direttamente in fermentazione.	

BIONDA, ROSSA O NERA?

LAGER Questo termine indica un prodotto normale, non avendo particolari caratteristiche tipologiche. E' la più venduta nel mondo ed apprezzata da tutti per il suo intenso sentore di malto. Normalmente di colore oro carico, poco luppolata e spumeggiante, ne esistono anche di scure soprattutto nella Repubblica Ceca e in Baviera.

PILS La tipologia che attualmente va per la maggiore in Germania è detta Pils o Pilsener. Originaria della città di Pilsen in Boemia, a poco a poco questa tipologia è diventata famosa in tutto il mondo. Attualmente le più classiche Pils sono prodotte in Germania, hanno un colore oro pallido, a volte con riflessi verdastri, con un perlage finissimo, schiuma persistente e aroma inconfondibile. Si distinguono subito per l'abbondante luppolatura che conferisce loro un piacevole tocco di amarognolo in più, risultando così molto fredda.

WEIZEN In Germania vengono chiamate Weizen o Weissbier, in Gran Bretagna Weat e in Belgio Blanche, parole che letteralmente significano "frumento" o "bianca". Infatti queste bionde sono prodotte con almeno il 50% di malto di frumento. Originaria della Baviera ha avuto negli ultimi anni grossi consensi di pubblico. La caratteristica di questa tipologia è il pronunciato aroma, che va da chiodi di garofano, alla vaniglia e a vari tipi di frutta: mela verde, prugna e altri ancora. Poco luppolata presenta un gusto piacevole asprigno. Il colore va da giallo pallido a un rosso ramato. Assai gasata va servita molto fredda.

EXPORT Export o Dortmunder, è stato il primo prodotto nella storia di questa bevanda ad essere, per le sue caratteristiche di alta conservabilità, esportato. Inizialmente questa tipologia si chiamava esclusivamente Dortmunder, nome derivato dalla città tedesca di Dortmund, poi comunemente export. Di colore oro carico fino ad arrivare al rame, non molto luppolata, corposa e di gradazione medio alta, è ideale per accompagnare una saporita gastronomia, molto diffusa in italia.

BITTER La bevanda nazionale Inglese è la bitter, letteralmente "amara.". Il primo impatto con questa bevanda non è sempre facile, il suo carattere forte e l'uso dei luppoli particolarmente amari, fa sì che venga apprezzata da veri intenditori. Da poco introdotta in Italia ha avuto un discreto successo, di colore rame scuro, alcune volte può avere sfumature che vanno dall'ambrato al bronzo. Si presenta quasi piatta, cioè con un basso tenore di anidride carbonica, schiuma poco persistente.

ALE Le Ale si possono trovare con caratteristiche incredibilmente varie, chiare, scure, ramate, pallide ecc., inoltre vengono prodotte in numerosi Paesi, quali Inghilterra, Scozia, Irlanda, Stati Uniti e Belgio. La caratteristica che accumuna tutte le Ale è quella di essere molto fruttate. In Scozia è scura con un gradevole sentore di nocciola denominata "Nut Brown Ale". In Gran Bretagna è pallida e non poteva che chiamarsi " Real Ale" o "IPA", una versione più alcolica e maggiormente luppolata per sopportare meglio il trasporto in nave verso le Indie e comunque le colonie della corona. La "Mild" è una delle varianti di questa tipologia, poco luppolata e molto bevereccia, viene denominata bevanda da conversazione. Ultima variante, la "Old Ale", molto alcolica, una volta era prodotta per diventare un prodotto da collezione, da bersi in pompa magna in giorni di festa dopo un lungo periodo di invecchiamento.

BOCK Bock o Dunkler Bock si contraddistingue per i suoi colori che vanno dall'oro antico al marrone scuro, gradazione alta gusto morbido con un pronunciato aroma di malto, il colore carico non è dovuto dalla torrefazione del malto, ma bensì da un processo di essicazione. Il periodo più favorevole per il consumo di questa bevanda è l'inverno, quando viene consumata a temperatura non molto bassa, in modo da poter apprezzare il gusto e gli aromi di questo particolare prodotto.

PORTER Scura, secca, molto aromatica, bevanda tipica degli scaricatori di porto londinesi. Rustica al palato, questa bevanda con un tasso alcolico assai elevato serviva a rifocillare dagli sforzi a cui erano sottoposti questi lavoratori. La caratteristica principale di questo prodotto è la sua schiuma molto persistente, infatti dopo averla bevuta il boccale in cui viene servita, rimane carico di questa schiuma cremosa.

STOUT La Stout è l'evoluzione della Porter, viene prodotta con malti torrefatti e con aggiunta di caramello, da cui il colore scurissimo quasi nero. Maestri nel produrre questa tipologia sono gli Irlandesi, i quali esportavano questa bevanda oltre due secoli fa nella Russia zarista, che la considerava una bevanda per riscaldarsi durante il lungo inverno, prendendo il nome di Imperial Stout. In una cittadina Irlandese esiste un celebe festival gastronomico a base di Stout e ostriche, singolare accostamento.

BARLEY WINE, TRAPPISTE, ALTBIER, KOLSCH, LAMBIC, KRIEK, FRAMBOISE, CANADIAN STYLE e AMERICAN STYLE Bevande tipiche di città e paesi da cui prendono il nome, o da aggiunta di frutta.

VALUTAZIONE	molto chiara	dorata	ambrata chiara	ambrata scura	scura	nera
COLORE EBC	4 a 9	10 a 15	16 a 35	36 a 45	46 a 100	> 100

PINTA

importa e distribuisce in tutta Italia

PINTA è un marchio registrato di:
DISEGNA ALESSANDRA
36063 Marostica (VI) - Via Marsan, 28/30
Tel. 0424-471424 - Fax:0424-476392

www.pinta.it
ordini@pinta.ti