

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Marca Comercial: INEDIT DAMM

Ingredientes composición: Agua, *Malta de cebada**, *Trigo**, Especias**, Lúpulo, Levadura, Antioxidante: ácido ascórbico.

* Contiene gluten

** Cilantro, piel de naranja y regaliz

Almacenaje: Conservar en lugar fresco y seco. Preservar de la luz.

Tª Conservación: Recomendable entre 0-20°C

Consumo preferente:	Botella	12 meses
	Barril retornable	120 días
	Barril retornable exportación	240 días
	Barril SR	180 días

Características Químicas:

Extracto Seco primitivo (% p/p)	11,5
Alcohol (% v/v)	4,8
pH	4,2
Anhídrido carbónico (g/l)	5,0
Color (EBC)	8,3
Amargo (IBU)	11
Acidez (g ácido láctico/l)	2,0
Anhídrido sulfuroso (mg/l)	<8,0
Turbidez (EBC)	24

Características Nutricionales (valores promedio por 100 ml):

Hidratos de Carbono (g)	3,6
de los cuales:	
Azúcares (g)	< 0,5
Proteína (g)	0,5
Grasas (g)	0,0
de las cuales:	
Saturadas (g)	0,0
Fibra alimentaria (g)	< 0,1
Sal (g)	< 0,01
Valor energético (kcal)	43
Valor energético (kJ)	181

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Marca Comercial: INEDIT DAMM

Declaración de ausencia de elementos transgénicos:

Este producto no contiene ni es producido a partir de ningún material u organismo modificado genéticamente.

Características microbiológicas:

La fermentación del mosto produce la aparición del alcohol presente en la cerveza que en sí mismo tiene un efecto inhibitor para los microorganismos. A este beneficioso efecto del alcohol hay que añadir las propiedades antisépticas naturales del lúpulo, la práctica ausencia de oxígeno, la presencia de anhídrido carbónico, la naturaleza ácida y la escasez de nutrientes, características que impiden el desarrollo de microorganismos patógenos.

Nota de cata:

Su turbidez y un color ligeramente claro con tonalidades ambarinas, la diferencian de las demás cervezas. El color es debido a su coupage: una mezcla de trigo y de cebada. El aroma es de alta intensidad y complejidad. Las notas a especies dulces y frutas, se mezclan con la sensación de levadura fresca y su carácter floral. Se desarrolla cremosa, suave y versátil al combinarla con la comida. Tiene un post-gusto largo y afable.

Se recomienda consumirla entre 4 ° y 8° C.

Política de Calidad y Medioambiente:

S.A. DAMM tiene implantado un sistema de calidad y un sistema de gestión medioambiental, certificados respectivamente de acuerdo con las normas ISO 9001 e ISO 14001. En el marco del sistema de Calidad se incluyen los aspectos relacionados con la Seguridad Alimentaria de acuerdo con los principios del APPCC.