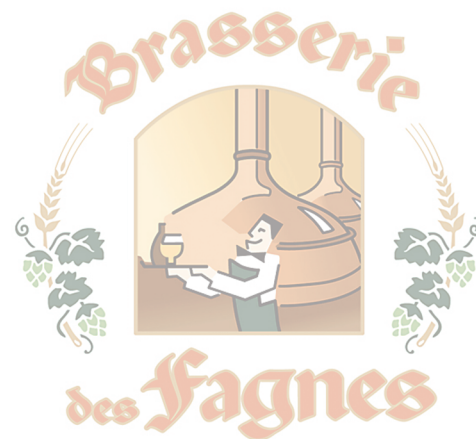


# TECHNISCHE FICHE



**CHEVETOGNE ; 6,2 % ALC. VOL.**

## SMAAKBESCHRIJVING

Uiterlijk	kopergouden mantel
	verfijnd en overvloedig schuim
Neus	gefruit en gekruid
	een tint van verse gist
Smaak	fijne bitterheid
	zacht
	rond met karakter
	verfrissend

**Opmerking :** Schenkttemperatuur: van 6°C tot 10°C

## GRONDSTOFFEN

	Water
	Gemoute en gekarameliseerde gerst
	Tarwezetmeel
	Suiker
	Tarwe
	Duitse en Tsjechische hop
	Kruiden (koriander, sinaasappelschil en zoethout)

## GISTING

Bovengisten (hoge gisting), bewaard in het laboratorium van de brouwerij. Gistingtemperatuur: van 23°C tot 28°C, in cilindronische vaten

Duur: 5 dagen

## OPBERGING

1°C gedurende 3 weken.

## BEWARING

18 maanden

Onze bieren worden gefilterd voor het bottelen, maar ze worden niet gepasteuriseerd.

Er is geen enkel conservering additief noch chemisch product. Onze bieren zijn 100% natuurlijk. De Chevetogne is een bier van hoge gisting.

## BIJKOMENDE INFORMATIE

Dichtheid	14,60 °Plato
Alcoholgehalte	6,2 % alc. vol.
Bitterheid	22 EBU
	14 EBC

## KWALITEITSCONTROLE (Ieder brouwsel wordt geanalyseerd)

Fysicochemische analyse	dichtheid, alcohol, bitterheid, kleurmiddel, verzadiging, pH
Organoleptische analyse	degustatie door een professioneel panel
Microbiologische analyse	zuiverheid van de gist
	onderzoek naar lactische en acetische verontreinigingen

### VERPAKKING 25 CL

Krat	24 x 25cl
Palet	70 kratten van 24 x25cl

#### Export

Karton	24 x 25cl
Palet	70 kartonnen dozen van 24 x25cl

#### Statiegeld

Krat	3,60 €
Flessen	2,40 €
Krat + flessen	6,00 €

#### EAN-code:

Per fles	542503245 821 9
Per clip van 6 flessen	542503245 826 0

### VERPAKKING IN VATEN

Krat	20L of 30L in het seizoen
Palet	20 of 6

#### Export

Karton	20L of 30L in het seizoen
Palet	20 of 6

#### Statiegeld

Vat	30,00 €
-----	---------