



MADRE 1929

Eccellenza. Rispetto. Passione.

IL VALORE DELLE TRADIZIONI



L'AMORE PER LA NOSTRA TERRA, NEI NOSTRI PRODOTTI

Solo materie prime di massima qualità, per offrire una birra controllata dalla semina dell'orzo all'imbottigliamento.

Riscopri il vero sapore vellutato del malto, coltivato nel rispetto della tradizione agricola.

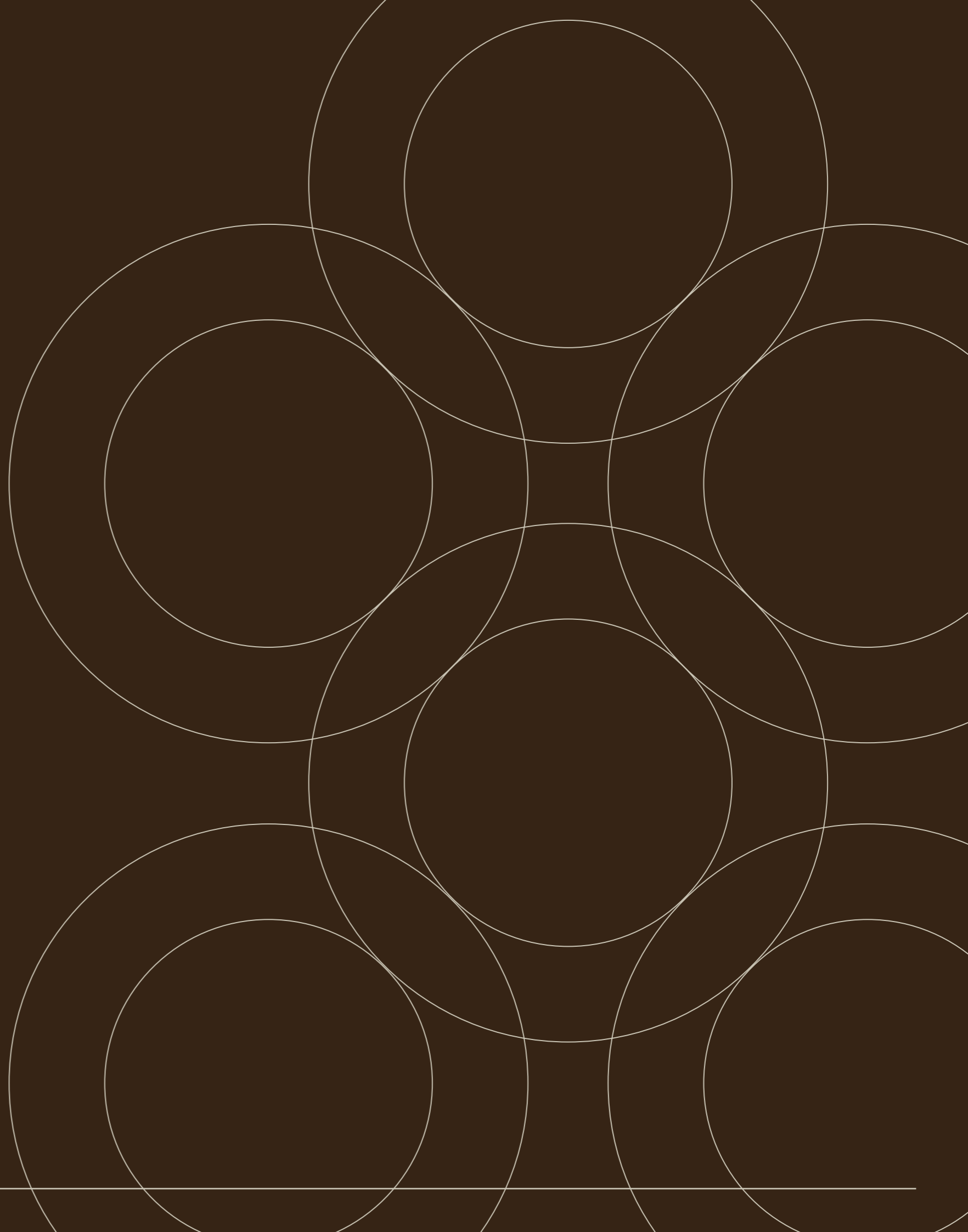
DALLA TERRA ALLA TAVOLA IL PASSO È BREVE

E quando tutto è selezionato e **lavorato con devozione e passione**, ciò che ne nasce è qualcosa di unico.

Basta chiudere gli occhi per ritrovarsi in mezzo al verde, assaporare la natura più genuina e sentire i profumi più puri. Godendosi pienamente tutto ciò che fa bene al corpo e allo spirito.



ORZO



IL NOSTRO ORZO, DAL CAMPO ALLA BOTTIGLIA UN ORGOGLIO IDENTITARIO

Per garantire la **grande qualità produttiva** delle nostre birre abbiamo scelto prima di tutto che la materia prima racconti il nostro territorio e i nostri valori.

Questo deve essere un **elemento distintivo** che, unito ad uno sguardo sull'innovazione, renda le nostre birre uniche per genuinità, sapori e profumi.

Utilizziamo l'**orzo Planet**, sia nella varietà primavera che autunno vernina di ciclo medio, che in Italia è risultata la varietà da malto più produttiva in tutte le zone di coltivazione, in particolare nella nostra.



IL NOSTRO ORZO, CARATTERI SPECIFICI

► Caratteri qualitativi

Peso specifico	Peso 1000 semi (g)	Fertilità spiga	Calibro del seme	Malto	Contenuto proteico (ss%)
Molto elevato	Elevato	Elevata	Grande	Bilanciato	Molto basso

► Tolleranza a malattie

Oidio	Rhynchosporiosi	Helminthosporiosi
Medio tollerante	Poco suscettibile	Poco suscettibile

► Caratteri morfo fisiologici

Resistenza all'allettamento	Accestimento	Epoca di spigature	Taglia	Maturazione	Freddo
Buona	Buono	Medio precoce	Media-Bassa	Medio precoce	Poco suscettibile



Densità di semina
(Semi germinati/mq)

300

Dose di semina
Alternatività Accestimento (Kg x ha)

150

L'ORZO DISTICO, IL CEREALE PRINCIPE DELLA BIRRA



È l'ingrediente preferito dai mastri birrai in quanto produce una quantità di enzimi maggiore rispetto agli altri cereali ed è più adatto, per contenuto proteico ed altre caratteristiche, per la brassazione.

Le spighe hanno un numero inferiore di semi, ma più uniformi e di grandi dimensioni, caratteristica che garantisce un **maggior peso specifico** con un miglior rendimento per ettaro.

Il periodo di crescita è importante per ottenere dimensioni, composizione e aroma ottimali.

Un orzo di qualità è fondamentale per ottenere poi un malto di qualità, indispensabile per produrre birre di qualità superiore.

PROCESSO PRODUTTIVO



MALTERIA MONFERRATO

Il nostro orzo in mani sapienti

Abbiamo scelto la Malteria Monferrato perché condividiamo gli stessi valori e lo stesso attaccamento al proprio territorio. Dalla scelta dell'orzo fino alla **certificazione del prodotto finito** l'obiettivo è quello di ottenere una **birra elevata per caratteristiche e qualità**.

La maltazione è un passaggio fondamentale nella produzione della birra e richiede quattro fasi da eseguire in modo preciso e meticoloso:

- La prima fase prevede di immergere l'orzo nel maceratore ed ossigenarlo cambiando l'acqua per tre giorni;
- La seconda fase è la germinazione, cioè la trasformazione dell'amido nel chicco a zuccheri;
- La terza fase è la preessiccazione, cioè la riduzione di circa la metà dell'umidità;
- L'ultima fase è l'essiccazione che avviene utilizzando calore da un minimo di 60° ad un massimo di 120° in base al tipo di malto che si vuole ottenere.



LA PASSIONE PER LA BIRRA GENUINA E NATURALE Sandalmazi By Officine Della Birra

Questo è l'elemento che, partendo dalla ricerca della qualità e della purezza delle materie prime, ci unisce a Sandalmazi by Officine della Birra di Cogliate che finalizza le nostre birre.

Nato nel 1999 e immerso nel verde del parco delle Groane, è il primo Birrificio Biologico in Italia, certificato dal 2000 da Suolo e Salute. "Una Birra Buona è una Birra Genuina" è il principio base dell'intera azienda.

Il valore dato al prodotto va ben oltre la birra in sé, birra diventa sinonimo di qualità e di esperienza, di continua sperimentazione e di costante miglioramento.

La ricerca e lo studio di malti e luppoli selezionati da agricoltura biologica viene seguita con cura dal mastro birraio Christian Poletto, per garantire la stabilità e l'integrità nel tempo.

La tracciabilità e la provenienza di tutta la materia prima e di tutta la filiera di produzione contribuiscono alla realizzazione di un prodotto finito di qualità e unico al palato.

BIRRA MADRE 1929





Un mondo fatto di persone, di valori autentici, di passione costante e instancabile.

SIGNIFICATO

La “Madre” simboleggia il cuore della famiglia, il **nucleo che nutre e sostiene**, esattamente come i nostri valori aziendali. Questa birra rappresenta il legame indissolubile con la nostra storia familiare e il nostro impegno a tramandare queste tradizioni alle future generazioni.

Il numero “1929” celebra un anno emblematico, simbolo di un’epoca in cui i valori della tradizione e del lavoro manuale erano alla base di ogni creazione, **anno in cui il progetto della nostra azienda agricola è iniziato**.

Birra Madre 1929 non è solo una bevanda, ma **un viaggio nel tempo, un omaggio alla maestria artigianale** e ai valori che rendono unica la nostra produzione.



BIONDA HELLES

Madre 1929 è la birra chiara che ricalca lo stile tedesco "Helles", prodotta in Italia mediante infusione del malto d'orzo distico.

La sapiente triplice luppolatura, grazie all'utilizzo di due differenti varietà provenienti dall'Hallertauer, le conferisce un equilibrio ed un bouquet aromatico unico nel suo genere. Fresca, semplice, ma con il vero sapore vellutato del malto.



Alcool:	4,5% vol. - °P: 11,5°
Bottiglia:	33 cL
Ingredienti	Acqua, Malto d'Orzo, Luppolo, Lievito
Valori Nutrizionali:	175 kJ/ 42 Kcal (per 100ml)
Bassa fermentazione:	7/8 giorni a 12° C
Stile:	Helles
Aroma:	Moderatamente luppolato
Gusto:	Morbido, moderatamente frizzante
Schiuma:	Abbondante
Corpo:	Leggero
Colore:	Dorato Chiaro
Temperatura di servizio:	6 C°
Scadenza:	16 mesi dalla data d'imbottigliamento



SHOP ONLINE - www.grandestud.shop

CONTATTI

info@grandestud.it

350 504 6476



www.grandestud.it



GRANDE STUD

