



Heineken[®]



Scheda prodotto - Heineken



Heineken® nacque dalla passione di Gerard Adrian Heineken nel lontano 1864. Un ragazzo di 23 anni che sognava di creare la miglior birra che fosse mai stata fatta, così buona da renderla adatta ai «gentiluomini» di tutto il mondo, in un tempo in cui la birra era una bevanda locale e consumata soprattutto dalle classi più umili. Gli ci vollero nove anni per mettere a punto un prodotto eccellente e dal profilo costante che lo rendesse così orgoglioso del proprio nome, Heineken. Oggi, quattro generazioni sono passate alla guida dell'Azienda e il sogno di Gerard è stato realizzato: sotto il controllo della famiglia, Heineken® è oggi la birra lager Premium più venduta al mondo, distribuita in 192 paesi.

**GRADAZIONE
ALCOLICA**



5% vol

STILE BIRRARIO



Lager

**TEMPERATURA DI
SERVIZIO**



0-3°C

**TIPOLOGIA
BICCHIERE**



Colonna
biconica

DRINK DIFFERENT:

NO

GRADO DI AMAREZZA:

19 IBU

TIPO DI FERMENTAZIONE:

Bassa

PROVENIENZA

Olanda

COLORE:

Oro chiaro

SCHIUMA:

Fine, compatta, medio persistente

AROMA:

Sentori fruttati e fl oreali

GUSTO:

Equilibrato, toni di malto e frutta

FORMATI DISPONIBILI

bottiglia : 66cl OW , 40cl PET , 33 cl OW , 15 cl OW

lattina : 33 cl

spina : 950 L TANL , 30 L , 20 L BREW LOCK , 20 L DAVID , 8 L BLADE



APPROFONDIMENTI

1. FACCIAMO FELICE IL NOSTRO LIEVITO

Il lievito è l'anima della birra, ciò che le conferisce carattere e aroma. Per questo in Heineken® continuiamo ad utilizzare da 130 anni il lievito A, selezionato dal 1886 dal Dr H. Elion (allievo di Pasteur), scelto da Gerard Heineken per produrre la sua birra e ancora oggi custodito in Olanda e inviato ai birrifici di tutto il mondo solo per la produzione di Heineken®. Per assicurarci che il lievito dia il meglio utilizziamo, per la fermentazione, tini orizzontali in modo che il lievito lavori sotto minor pressione della colonna d'acqua, in un ambiente più areato e meno compresso. Lo manteniamo felice.

2. SIAMO LENTI A FARLA E VELOCI A CONSEGnarLA

La qualità richiede tempo. Per produrre la nostra lager allunghiamo a 28 giorni tutti il ciclo produttivo per assicurarci che il lievito lavori fino in fondo (mediamente la birra lager viene prodotta in 20 gg). Una volta prodotta un fusto Heineken® arriva in un locale mediamente 3 settimane dopo la produzione.

3. PASSIONE PER LA QUALITÀ

La stella rossa è un antico simbolo dei birrai. Quattro delle cinque punte rappresentano la purezza degli ingredienti: il puro malto d'orzo di Heineken, l'acqua, il luppolo e il lievito unico A. Nel medioevo, la quinta punta rappresentava «l'elemento magico» della fermentazione. Oggi la nostra magia è l'esperienza dei mastri birrai, la loro passione e l'eccellenza qualitativa ricercata ogni giorno. Per questo ogni birrificio in cui viene prodotta Heineken® invia mensilmente dei campioni di produzione in Olanda per certificarne la qualità raggiunta.