

**SCHEMA TECNICA A11****BIRRA e SIDRO "PPL VENETE"****BIRRA**

L'imprenditore agricolo deve produrre la "BIRRA - PPL venete" a partire dall'orzo e/o dai cereali coltivati in azienda utilizzando acqua potabile, luppolo e lievito. Il luppolo può essere coltivato nell'azienda agricola oppure acquistato, purché se ne dimostri la tracciabilità. Il luppolo può essere utilizzato, congelato o essiccato (con umidità relativa inferiore al 20%). Il lievito può essere acquistato o autoprodotta, nel qual caso dovrà essere garantita l'assenza di microrganismi patogeni e di contaminanti, oltre ad essere mantenuta la tracciabilità.

**Definizioni:** La denominazione "Birra PPL venete" deve essere ottenuta da ceppi di *Saccharomyces carlsbergensis* o di *Saccharomyces cerevisiae* di un mosto preparato con malto, anche torrefatto, di orzo o di frumento o di loro miscele e acqua, amaricato con luppolo e suoi derivati. Inoltre, la fermentazione alcolica del mosto può essere integrata con una fermentazione lattica.

Per ogni OSA, la produzione annua di "BIRRA PPL venete" non deve essere superiore a 15.000 litri di prodotto finito.

**Fasi della Produzione:**

**Raccolta e Pulitura:** la pulitura deve essere eseguita dopo la raccolta/mietitura dei cereali e prima dello stoccaggio al fine di rimuovere le sementi non idonee ed eventuali corpi estranei. Inoltre i cereali devono rispettare i limiti per le micotossine, secondo la normativa vigente, prima di iniziare il processo produttivo.

**Stoccaggio dei cereali:** dopo la pulitura e la verifica del raggiungimento di un'umidità relativa minore del 12%, i cereali devono essere stoccati in idonei contenitori per alimenti a chiusura ermetica o sacchi per cereali atti a mantenere tale umidità, mantenuti in locali protetti da agenti atmosferici e non sottoposti a luce solare diretta.

**Fasi di Maltazione:**

La maltazione si sviluppa attraverso le seguenti fasi:

- a) Bagnatura con aerazione
- b) Germinazione
- c) Essiccazione
- d) Stoccaggio

**Fasi di Birrificazione:**

La birrificazione comprende le seguenti fasi e deve essere eseguita con idonee apparecchiature lavabili e disinfettabili :

- a) Ammostamento
- b) Filtrazione
- c) Bollitura per 60 minuti
- d) Raffreddamento
- e) Inoculo lievito
- f) Fermentazione
- g) Maturazione
- h) Imbottigliamento ed etichettatura.



bf22ac8c



Al termine del processo produttivo, il prodotto finito deve avere valore di pH inferiore o uguale a 4,5 e valore di alcool non inferiore a 3% in volume.

Il confezionamento è consentito in bottiglie in vetro, fusti o tank conformi alla normativa sui MOCA.

### **SIDRO**

L'imprenditore agricolo deve produrre la "SIDRO PPL *venete*" a partire dalle mele o pere coltivate in azienda utilizzando acqua potabile e lieviti. I lieviti più importanti per la produzione del sidro sono quelli del genere *Saccharomyces* e i debolmente fermentativi *Kloekera apiculata*. Il lievito può essere acquistato o autoprodotta, in tal caso dovrà essere garantita l'assenza di microrganismi patogeni e di contaminanti, oltre ad essere mantenuta la tracciabilità.

Per ogni OSA, la produzione annua di "SIDRO PPL *venete*" non deve essere superiore a 15.000 litri di prodotto finito.

**Definizioni:** con la denominazione "SIDRO PPL *venete*" ci si riferisce generalmente al prodotto della fermentazione alcolica del succo di alcune pomacee (*Malus communis*, *Malus domestica*, *Pirus communis sativa*), o di qualche drupacea (*Prunus avium*, *Prunus cerasus*, *Prunus mahaleb*, *Prunus domestica*, *Prunus spinosa*, *Prunus insitita*, *Prunus padus*), oppure di altri piccoli frutti (*Rubus idaeus*, *Rubus fruticosus*, *Fragaria vesca*). Il sidro più conosciuto è senza dubbio quello derivante dalla fermentazione alcolica del succo di mela.

### **Fasi della Produzione:**

**a) selezione e lavaggio delle mele:** l'utilizzo di frutti che presentano sia il migliore stato fitosanitario sia il giusto grado di maturazione, è fondamentale per ottenere un buon prodotto finale.

**b) estrazione del succo ed eventuale concentrazione:** l'estrazione viene eseguita a freddo e si effettua in due fasi: triturazione e pressatura. Queste due operazioni devono essere eseguite molto rapidamente per limitare l'ossidazione del mosto.

**c) chiarificazione:** fase di lavorazione pre-fermentativa il mosto viene chiarificato per diminuire la torbidità e la viscosità da pectine e sostanze azotate.

**d) fermentazione alcolica:** la fermentazione del sidro differisce sostanzialmente da quella delle altre bevande fermentate. In genere è più lenta e dura da uno a tre mesi poiché viene condotta a temperature basse di 8-18°C. Il tenore alcolico è mediamente del 5%.

**e) confezionamento:** in questa fase è importante mantenere una situazione di asetticità e anaerobiosi. Se il sidro viene conservato, è necessario garantire delle temperature omogenee (inferiori o uguali a 8 °C). Inoltre i contenitori devono essere colmi, in modo da evitare il contatto con l'aria che provoca perdite di aromi. Anche la luce può avere effetti negativi sulla qualità del prodotto, determinando cambiamenti cromatici e alterazioni organolettiche. Il confezionamento è consentito in bottiglie in vetro, fusti o tank conformi alla normativa sui MOCA.

La tradizionale miscelazione di diverse varietà di mele, prodotte all'interno dell'azienda, conferisce al prodotto finale una maggiore connotazione territoriale.



bf22ac8c

