

autocertificazione e prezzo sorgente
la birra

###### IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Indirizzo (via, CAP, Comune, Provincia):Telefono:Fax:
E-mail:Sito internet:

Proprietario:Possibilità di visitare l'azienda (si o no; se sì indicare in quali giorni):Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti):
Descrizione del nucleo famigliare e loro coinvolgimento nelle attività agricole (descrizione sintetica):

Estensione terreni (ha):Superficie coltivata (ha, altitudine):Tipo di conduzione (proprietà/affitto/altro):Tipo di coltivazione (convenzionale, integrato, biologico, biodinamico, con o senza certificazione, altre particolarità):Eventuali società di certificazione:
Eventuale laboratorio di analisi utilizzato:

Consulenti:
Lavoratori fissi (indicare il numero):Lavoratori stagionali (indicare il numero):Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi:Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali:
Ricorso a lavoro interinale (si o no, frequenza):

Numero totale di bottiglie/litri prodotte/i (mediamente):Vendita diretta (specificare se in azienda, mercati, fiere, e la percentuale):Vendita nella media e/o grande distribuzione (specificare la percentuale e in quali catene, per esempio Coop, Eataly, ecc.):Totale vendite ultimo anno (solo birra, fatturato e vendita diretta):

Una breve storia dell’azienda:Cenni storici e geografici sul territorio (informazioni sintetiche):Condizioni ambientali del posto e dell’area di produzione (eventuali rischi ambientali):

I miei principi e idealità di produttore:

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

###### LA BIRRA

Birre prodotte:Litri prodotti all’anno:Numero lavoratori fissi coinvolti nella produzione di birra (escluso il proprietario):

Birra simbolo dell'azienda:Gradazione alcolica:Caratteristiche:Tipo di malto e zona produzione:Tipo di luppolo e zona produzione:Tipo di fermentazione (alta, bassa):Caratteristiche dell’acqua:Uso addolcitori:

Tipo di lavorazione (infusione, decozione):Metodo di produzione (manuale, meccanica, elettronica / n° addetti necessari per cotta):Capacità dell’ impianto per ogni cotta:Materiale delle vasche (rame, acciaio…):Molitura malto:Riscaldamento acqua (gas, elettrico, bagno olio, vapore…):Raffreddamento:

Filtraggio o illimpidimento:Uso di concentrati:Uso di additivi o aromi:Tipo di carbonazione:

Imbottigliamento (bottiglie, fusti):Pastorizzazione:Durata maturazione:Temperatura di maturazione:

#### Descrizione organolettica e libera

La mia birra è:

#### PREZZO SORGENTE

Relativo al litro o alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d’iva: **€**

Eventuali altre considerazioni: