



**Anno scolastico:**  
2015-2016

Il giorno 22 Aprile, la classe 3<sup>a</sup> CBA sez. B si è recata a S. Pietro al Natisone per visitare il birrificio Giulia per conoscere il processo che porta alla produzione della birra artigianale.

A illustrarci i vari passaggi della lavorazione della birra, dal malto al prodotto finito, è stata la Dott.ssa Federica Buchini, responsabile del laboratorio di microbiologia interno all'impianto, che si occupa dell'analisi microbiologica della strumentazione e della birra.

Abbiamo cominciato il nostro percorso con la spiegazione delle varie tipologie di malto da cui si ottiene diversi tipi di birre, l'addolcitore che permette di utilizzare un' acqua microbiologicamente pura e con rigidi parametri di sali disciolti.

La visita si è poi spostata nella stanza in cui avvengono la separazione dalle trebbie, l'aggiunta di ingredienti e la fermentazione durante la quale il prodotto passa dallo stato di "melassa" a quello di birra. Qui ci ha mostrato anche le varie tipologie di luppolo utilizzate, ci ha spiegato l'importanza dell'aggiunta di zucchero in base alla situazione rilevata durante i campionamenti, che servirà da nutrimento al lievito aggiunto insieme ad esso.

Successivamente abbiamo visto l'impianto di imbottigliamento e scoperto il metodo artigianale per ottenere la CO<sub>2</sub> aggiuntiva che è necessaria per ottenere una buona schiuma: invece di aggiungere anidride carbonica o azoto, nella birra viene aggiunto altro lievito e zucchero, in questo modo una seconda fermentazione può fornire la CO<sub>2</sub> necessaria.

Un'ulteriore peculiarità della birra artigianale è l'assenza della pastorizzazione e della filtrazione, che in genere aumentano la "vita" del prodotto a scapito delle proprietà organolettiche.

La birra infine viene portata in un magazzino a temperatura e umidità controllate nel quale è messa "a riposo" e termina la seconda fermentazione.

Grazie a questa visita abbiamo potuto completare il percorso di studio relativo alla fermentazione alcolica, confrontando il processo di produzione della birra dell'azienda con quello che noi abbiamo seguito in laboratorio.

Marco Garbino - Gabriele Giobbi  
3<sup>a</sup> CBA sez. B





**Indicizzazione Robots:**

SI

**Sedi:**

- [Sede Centrale](#)

**Contenuto in:**

- [News](#)
- [Comunicazioni Studenti](#)

Inviato da admin il Ven, 03/06/2016 - 16:09

---

**Source URL (modified on 03/06/2016 - 16:09):** <https://www.malignani.ud.it/comunicazioni/news/la-birra-artigianale-oggi>