

Tuscany Live Beer



Birra Artigianale
Non Pastorizzata
Non Filtrata



2020



BIRRA VIVA TOSCANA

BVS è un Birrificio Indipendente fortemente legato alle origini antiche del 'fare birra', però sempre assetato di studio e ricerca Birraia per migliorare le proprie ricette nel rispetto dei tempi e della natura degli elementi che costituiscono la Birra:

L'ACQUA , I CERALI che diventano MALTO, I LUPPOLI, LE ERBE E LE SPEZIE e quella dose di fantasia sostenuta dallo studio che porta ad essere a tutti gli effetti il BVS la BIRRA VIVA ARTIGIANALE ITALIANA.

L'ACQUA , La vera geografia dei Birrifici : nella storia della Birra è l'elemento principale e il BVS ha la sua acqua nelle terre tra Firenze ed Arezzo, esattamente a Pergine Valdarno dove ricerche storiche confermano la bontà delle acque della nostra terra.



L'Acqua che veniva venerata come una divinità, infatti antiche scritte Romane su lamine di piombo trovate a Pergine Valdarno riportano preghiere per le divinità delle acque «*aquae ferventes...*»

 birrabvs.it |  [birrabvs](https://www.facebook.com/birrabvs) |  [birra_bvs](https://www.instagram.com/birra_bvs) |  info@birrabvs.it

BIRRIFICIO VALDARNO SUPERIORE srl

Via Nazionale, 82 / località Malafrasca - 52020 - Pergine Valdarno (AR) - IT00ARA00042X - P.Iva 02153750514

LA PRODUZIONE

Sala cottura a vapore di ultima generazione per il realizzo delle proprie ricette per la produzione del mosto di Birra.

Fermentatori con controllo costante delle temperature per garantire le migliori fermentazioni e la maturazione primaria della Birra.

Cella calda per la seconda fermentazione in bottiglia.

Stanza oscura a 22°C costanti con controllo pressione delle bottiglie.

Cella Fredda per la maturazione a freddo e l'affinamento finale in bottiglia a 4°C.



 birrabvs.it |  [birrabvs](https://www.facebook.com/birrabvs) |  [birra_bvs](https://www.instagram.com/birra_bvs) |  info@birrabvs.it

BIRRIFICIO VALDARNO SUPERIORE srl

Via Nazionale, 82 / località Malafrasca - 52020 - Pergine Valdarno (AR) - IT00ARA00042X - P.Iva 02153750514

MATERIE PRIME

Linea automatica completa per l'imbottigliamento ad alta velocità per garantire la fase finale del processo produttivo prima della maturazione della Birra in bottiglia.

Piano HACCP interno del Birrificio BVS con registrazione di tutte le cotte, monitoraggio e tracciabilità della filiera.

Altissima selezione nelle materie prime e magazzini di stoccaggio a temperatura controllata, ricerca e sviluppo in forte sinergia con Università, aziende agricole, malterie per la ricerca di qualità sempre maggiore, rispettando un'unica regola BIRRA ARTIGIANALE VERA è una Birra NON pastorizzata, NON filtrata, senza conservanti senza additivi



 birrabvs.it |  [birrabvs](https://www.facebook.com/birrabvs) |  [birra_bvs](https://www.instagram.com/birra_bvs) |  info@birrabvs.it

BIRRIFICIO VALDARNO SUPERIORE srl

Via Nazionale, 82 / località Malafrasca - 52020 - Pergine Valdarno (AR) - IT00ARA00042X - P.Iva 02153750514

Maius III: *l'origine di tutto*

Storia della Ricetta: Era il 2012 quando pensavamo alla prima ricetta del BVS. La nostra volontà era ed è di portare all'interno di un bicchiere di Birra il Territorio fantastico e unico del Valdarno Toscano. Ecco la scintilla, nasce l'idea di realizzare una ALE con Farro Biologico locale e mix di spezie Toscane. Da questi due elementi portanti, le spezie e il farro, la ricetta è poi stata completata con malti chiari e pregiati luppoli Europei delicati ed armoniosi. La MAIUS III è stata realizzata per la prima volta il 3 Maggio del 2012 e dopo tre anni di ricerca e affinamenti nei dosaggi ha raggiunto un equilibrio di profumi e sentori veramente unici.

Descrizione sensoriale: Chiara opaca con lieviti da Ale.

Chiara opaca da 5% Alc., alta fermentazione rifermentata in bottiglia. Malto d'orzo, farro biologico locale non maltato, spezie del Valdarno e luppoli Europei. Schiuma morbida, offre sentori di spezie dal pepe rosa al coriandolo e zenzero che ben si combinano con le note maltate e di crosta di pane.

Al palato la carbonazione è fine e giusta, i profumi si concretizzano in note leggermente fruttate. Ottimo equilibrio tra bevuta e dolcezza, per terminare con una piacevole sensazione luppolata. Al palato molto dissetante e rigenerante, il frumento ben si bilancia con il malto d'orzo saporita e di grande bevibilità.

Bicchieri: pinta americana; temperatura di servizio 5-6 °C.

Grado Alcolico: 5% Vol

Disponibilità: tutto l'anno

Tipo di fermentazione <i>Type</i>	Colore <i>Color</i>	Indice Amaro <i>Bitter Unity</i>
Alta-Rifermentata in bottiglia <i>Top fermenting</i>	SRM 3.3 Chiara / Gold	IBU 19



Pratomagno: *l'incontro*

Storia della Ricetta: per un Birraio la Rossa è sempre una birra entusiasmante da realizzare, poiché la possibilità di utilizzare malti speciali e luppoli caratterizzanti sprigiona tante idee di ricette. E come sempre la natura e la storia portano con sé profumi ed esperienza. Il Pratomagno, dorsale Appenninica tra Firenze ed Arezzo, ricca di sentieri, prati e monasteri, da Vallombrosa a Camaldoli e la Verna, con una forte tradizione nell'utilizzo delle erbe di montagna. Erbe aromatiche, forza e leggerezza, storia, e così la decisione di usare su un corpo rosso di malti tostati un luppolo amaricante e erbe spontanee per dare l'aroma giusto. Un omaggio ai monasteri che nel medioevo hanno conservato e sviluppato il culto della birra e della ricerca scientifica in botanica per realizzare birre migliori e gustose.

Descrizione sensoriale: Tipologia di riferimento Strong Ale.

Rossa con note leggermente ambrate da 6,5° Alc. rifermentata in bottiglia. Malti Pale e malti speciali, un solo luppolo (single Hop) e due erbe spontanee della montagna Pratomagno: Melissa e Timo, per la parte aromatica. Schiuma bianca avorio fine, tipica carbonazione da Ale Inglese. Gli aromi molto piacevoli al naso accendono l'attenzione sulle erbe utilizzate. Al palato note maltate e caramellate, sentori di miele di castagno, poco amara e corpo di media struttura, molto delicato in grande equilibrio con gli aromi e profumi balsamici. Fantastica bevibilità che cattura l'attenzione anche di chi normalmente non beve birre rosse.

Bicchieri: pinta americana; temperatura di servizio 7-8 °C.

Grado Alcolico: 6,5% Vol

Disponibilità: tutto l'anno

Tipo di fermentazione <i>Type</i>	Colore <i>Color</i>	Indice Amaro <i>Bitter Unity</i>
Alta-Rifermentata in bottiglia <i>Top fermenting</i>	SRM 13.4 Rossa / Red	IBU 20



Malafrasca: *la quotidianità*

Storia della Ricetta: in località Malafrasca nel comune di Pergine Valdarno (AR) si trova la sede produttiva del BVS e Malafrasca è la nostra birra di «casa». L'acqua di Malafrasca è risultata ideale per la creazione di una birra di tipologia Kolsch da 4,2° Alc. leggermente aromatizzata con fiori di lavanda.

Descrizione sensoriale: Tipologia di riferimento Kolsch.

Bionda velata da 4,2° Alc., alta fermentazione e rifermentata in bottiglia. Malto di Frumento e di Orzo per realizzare il mosto di birra messo a fermentare con il tipico lievito da Kolsch.

Schiuma bianca compatta e persistente, bollicine fini e durature, in stile. Profumi delicati, freschi, floreali, note di cereale, le bollicine piccole e gradevoli stimolano i gusti con il finale piacevole dato dai fiori di lavanda del Valdarno che mai sovrastano i profumi dei luppoli ma si uniscono alla perfezione. Al palato molto dissetante e rigenerante, il frumento ben si bilancia con il malto d'orzo saporita e di grande bevibilità.

Bicchieri: Da Kolsch, lungo e stretto, vetro fine; temperatura di servizio 5 °C.

Grado Alcolico: 4,2% Vol

Disponibilità: tutto l'anno

Tipo di fermentazione
Type

Alta-Rifermentata in bottiglia
Top fermenting

Colore
Color

SRM 2.4
Chiara / Blonde

Indice Amaro
Bitter Unity

IBU
14



Cetica: *il dono*

Storia della Ricetta: Per chi non è mai stato ai Bagni di Cetica, consigliamo di visitarli. In questi luoghi di montagna, ricchi di sentieri per i pellegrini che da Firenze andavano ad Assisi, tra loro vi furono degli Scozzesi. Questi Pellegrini provenienti dalla Scozia avevano con sé delle patate «speciali» che lasciarono alla popolazione di Cetica facendo sì che dalla metà 1800 in poi diventassero il principale alimento di queste zone. Dal dono dei Pellegrini Scozzesi abbiamo creato la Birra Cetica. L'amido delle patate unito ai malti selezionati da vita ad un mosto di birra unico.

Descrizione sensoriale: Tipologia di riferimento Strong Ale.

Bionda dorata da 7° Alc., rifermentata in bottiglia. Malti Pils e Pale si uniscono alla patata rossa di Cetica che rilasciando i suoi dolci amidi regalano una mineralità e carica alcolica unica.

Schiuma bianca e pannosa persistente al punto giusto, carbonazione tipica da Ale. La patata conferisce alla birra note minerali e sapide, le dolcezze del malto unite a quelle della patata vengono bilanciate dai luppoli. A livello aromatico abbiamo sentori di frutta esotica e miele, mentre in bevuta troviamo l'amaro dei luppoli nobili che danno una sensazione di eleganza al palato.

Bicchiere: Pinta, temperatura di servizio 8-9 °C

Grado Alcolico: 7% Vol

Disponibilità: tutto l'anno

Tipo di fermentazione <i>Type</i>	Colore <i>Color</i>	Indice Amaro <i>Bitter Unity</i>
Alta-Rifermentata in bottiglia <i>Top fermenting</i>	SRM 5 Chiara / Gold	IBU 39





APA: l'america secondo tradizione

Storia della Ricetta: tanto si deve ai piccoli e grandi Birrai americani, agli Homebrewers statunitensi che dagli anni '80 hanno fatto partire il rinascimento delle birre, la riscoperta delle birre perdute, la voglia di sperimentare nuovi gusti e profumi e quindi nuovi luppoli. Inoltre l'incontro con Claudio, socio montevarchino del BVS che vive a San Diego, USA, ha portato voglia ed entusiasmo di lavorare con i luppoli americani.

Descrizione sensoriale: Tipologia di riferimento American Pale Ale.

Colore Ambrato carico 6° alc., alta fermentazione e rifermentata in bottiglia. Malti Pale e malti speciali, luppoli americani come Cascade e Columbus. Schiuma bianca e tipica carbonazione da American Ale.

A livello aromatico nella nostra APA troviamo una forte attenzione all'equilibrio delle note amaricanti, erbacee e resinose dei luppoli. Al palato l'entrata dolce dei malti tostati e caramellati sostengono bene la luppolatura.

Il gusto finale che ne esce tra palato ed aroma è una bevuta completa, dai malti caratterizzanti ai luppoli erbacei e agrumati, dove alla fine l'amaro gradevole ed invitante persiste. Una birra per gli amanti del luppolo e nostalgici dei sapori tradizionali di 'certe' birre.

Bicchiere: Pinta americana, temperatura di servizio 7-8 °C

Grado Alcolico: 6% Vol

Disponibilità: stagionale o su richiesta

Tipo di fermentazione <i>Type</i>	Colore <i>Color</i>	Indice Amaro <i>Bitter Unity</i>
Alta-Rifermentata in bottiglia <i>Top fermenting</i>	SRM 9.6 <i>Amber</i>	IBU 45



T.H.A.: *la nostra Tuscany IPA*

Storia della Ricetta: Tuscany Hops Ale, la nostra IPA made in Tuscany. I luppoli Inglesi ed Americani trapiantati nel Valdarno hanno sviluppato profumi e note amaricanti e aromatiche uniche. Progetto in collaborazione con l'Università di Agraria di Firenze per avere in pianta stabile campi di luppolo nel Valdarno Superiore per poter in futuro realizzare tutte le birre del BVS con luppoli coltivati localmente. Il progetto ha creato una forte sinergia tra il Birrificio BVS e gli agricoltori del Valdarno per il recupero di terreni abbandonati e lo sviluppo di nuove attività agricole.

Descrizione sensoriale: Tipologia di riferimento American IPA.

Chiara opaca da 5° Alc., alta fermentazione rifermentata in bottiglia. Malti base come Pils e Pale, luppoli come Columbus, Cascade, Fuggle e Golding coltivati in Toscana.

Schiuma morbida e persistente, carbonazione da Ale inglese.

I malti chiari sprigionano sentori di pane e di cereale ma l'alta quantità di luppolo utilizzato nella ricetta lasciano spazio ai sentori di amari pregiati, note di agrume e leggermente di frutta esotica. Al palato la carbonazione è fine come vuole la tradizione ed il voluto squilibrio sulle note luppolate sposta l'attenzione ai profumi dei luppoli internazionali coltivati in Toscana.

Bicchiere: Pinta americana, temperatura di servizio 5-6 °C

Grado Alcolico: 5% Vol

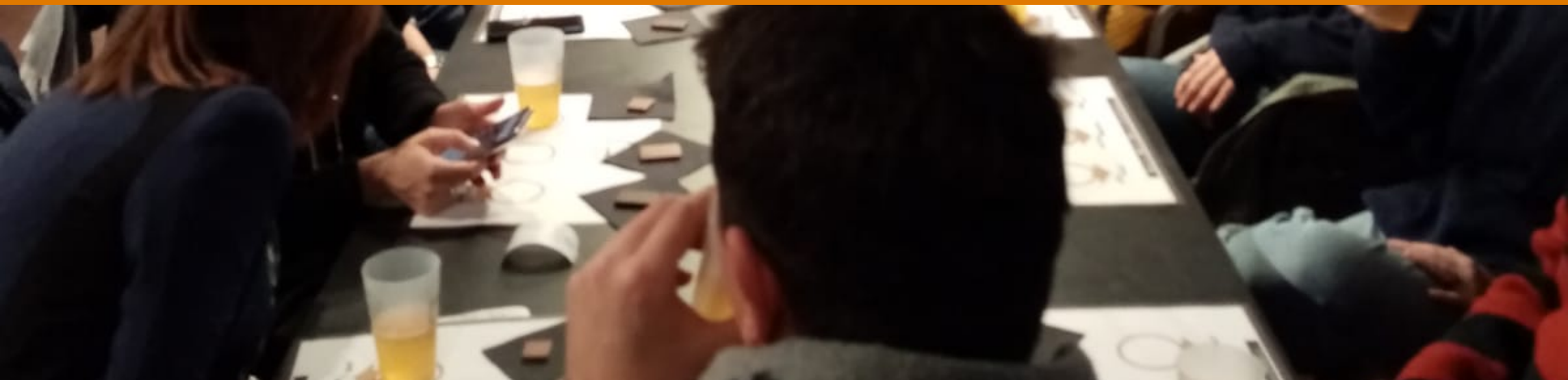
Disponibilità: stagionale o su richiesta

Tipo di fermentazione <i>Type</i>	Colore <i>Color</i>	Indice Amaro <i>Bitter Unity</i>
Alta-Rifermentata in bottiglia <i>Top fermenting</i>	SRM 4 Chiara / <i>Pale</i>	IBU 40





Degustazioni e Visite guidate in Birrificio



XL: tempo e passione

Storia della Ricetta: Questa birra è la nostra interpretazione delle I.G.A. (Italian Grapes Ale). Una lunga maturazione per scoprire e godere dell'evoluzione della birra nel tempo con il legno delle botti che in precedenza hanno ospitato vini locali pregiati. Questi elementi danno vita alla linea XL «eXtra Legno». L'incontro perfetto tra il mondo della Birra e del Vino.

Per il realizzo della XL si parte dalla nostra Birra Cetica che dopo la prima fermentazione viene messa a maturare per 12 mesi in Barrique che contengono le fecce del vino appena tolto. Finita la maturazione a 4°C la birra viene rifermentata in bottiglia, dove il lievito dormiente della Birra e i lieviti del Vino si risvegliano dando vita ad una fermentazione unica. Dopo altri tre mesi di riposo in cella fredda le bottiglie sono pronte per essere degustate.

Descrizione sensoriale: Tipologia di riferimento delle I.G.A. (Italian Grapes Ale).

Bionda Ramata velata da 7° Alc. rifermentata in botte e bottiglia. Malti chiari e speciali con maturazione a contatto con 'fecce di vino'.

Schiuma abbondante bianca, bollicine fini e poco carbonata. A livello olfattivo è molto complessa, ricca ed inebriante di aromi e sentori sia dei malti che «vinosi».

Al palato note piacevoli di acidità molto eleganti che ne smorzano la parte alcolica, persistente, ma dalla grande bevibilità.

Bicchiere: Pinta, temperatura di servizio 8-9 °C

Grado Alcolico: 7% Vol

Disponibilità: stagionale o su richiesta

Tipo di fermentazione Type	Colore Color	Indice Amaro Bitter Unity
Alta-Rifermentata in bottiglia Top fermenting	SRM 5 Chiara / Gold	IBU 35



disponibile
solo su
richiesta





 birrabvs.it |  [birrabvs](https://www.facebook.com/birrabvs) |  [birra_bvs](https://www.instagram.com/birra_bvs) |  info@birrabvs.it

BIRRIFICIO VALDARNO SUPERIORE srl

Via Nazionale, 82 / località Malafrasca - 52020 - Pergine Valdarno (AR) - IT00ARA00042X - P.Iva 02153750514