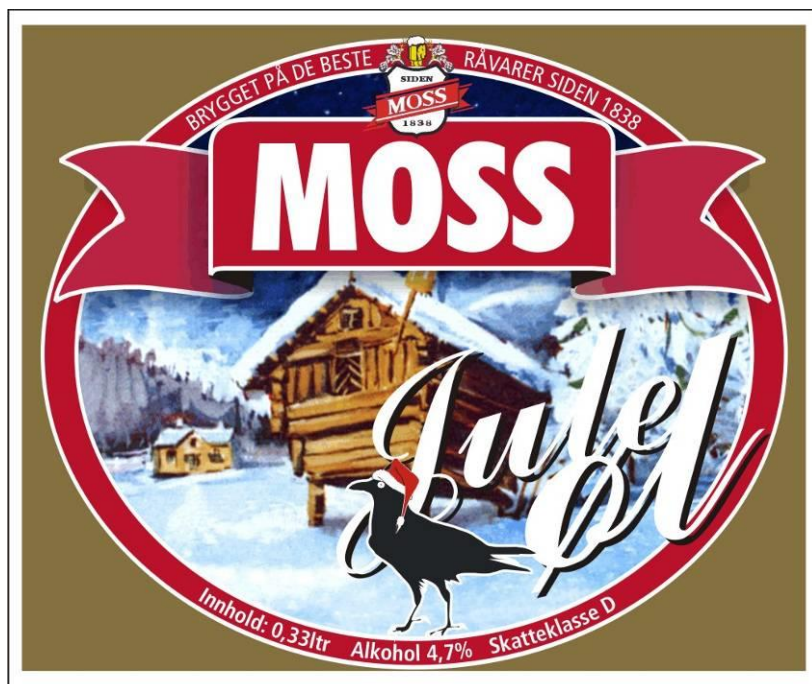




FAKTA OM MOSS JULEØL



Original
MOSS JULEØL

Moss Juleøl er brygget i tråd med originale oppskrifter fra gamle Moss Bryggeri og inneholder hele fem typer malt, deriblant innslag av hvetemalt, samt utsøkt tsjekkisk edelhumle av typen Saaz. Dette gir et mørktonet, fyldig, lett sødmepreget og smaksrikt brygg, noe som var karakteristisk for de tradisjonsrike juleølene fra Moss Bryggeri. Et perfekt øl for julens gode stunder, enten det nytes alene eller sammen med julemat og Aquavit.

Moss Juleøl er gjenskapt ved et tett samarbeid mellom Mosseølets Venner, Varnaveien Mineralvann, Berentsens Bryggerhus og rettighetshaver Widar Salbuvik.

Produsert av:
Berentsens Bryggerhus AS, Egersund



Best før:
Se korken
Markedskontakt:
+47 51 49 14 60

Moss Juleøl kort fortalt

Moss Juleøl ble relansert i november 2009 og er brygget i tråd med originale oppskrifter fra gamle Moss Bryggeri (MB). MB, som ble etablert 1838, var i sin tid Norges nest eldste bryggeri. Moss Juleøl har dermed sine røtter over 170 år tilbake og er - sammen med andre kjente øltyper fra MB - en del av Moss bys kulturarv på lik linje med Morsa-akevitten.

Moss Juleøl er som sine forgjengere basert på utelukkende kvalitetsråvarer og er brygget etter renhetsloven av 1516. Med innhold av hele fem typer malt samt utsøkt edelhumle gir dette et mørktonet, fyldig og smaksrikt brygg som samtidig fremstår som lettdrikkelig. Juleølet er på 4,7 % alkohol og tappes på flasker av typen brun short neck, slik som i gamle dager.

Lik Mossepilsen, som ble relansert i mars samme år, har Moss Juleøl blitt til som et ekte dugnadsprosjekt mellom Mosseølets Venner og Varnaveien Mineralvann AS, med tillatelse fra rettighetshaver Widar Salbuvik.

Distributør og salgskanal er Varnaveien Mineralvann AS v/brødrene Terje og Johnny Arnesen.



Hvor Moss Juleøl produseres

Moss Juleøl produseres på lisens hos Berentsens Bryggerhus i Egersund. Etablert så langt tilbake som 1895 har dette femte generasjons familiedrevne bryggeriet stolte tradisjoner på linje med Moss Bryggeri.

Berentsen har et meget moderne bryggerianlegg med en årskapasitet på fem millioner liter og har Norges beste tank park. Sylinderkoniske tanker med kjøling (CCT) i rustfritt stål gjør at Berentsen slipper å flytte ølet mellom tankene gjennom hele modningsfasen. Dette resulterer i et mindre stresset øl, som ytterligere forbedrer kvaliteten.

Innehaver er Harald Berentsen. Hans sønn, Fred Berentsen, og kollega Ole Martin Solli har begge utdannelse som Diplom Brygger ved Skandinavisk Bryggerhøyskole i København. I tillegg har senior brygger Rune Gabrielsen hovedansvaret for bryggerhus og gjærhus. Han har 35 års erfaring innen bransjen fra både Tou bryggeri i Stavanger og Berentsens Bryggerhus.

Malt

Moss Juleøl er stappfull av kvalitetsmalt. Det er benyttet hele fem forskjellige malttyper i dette brygget for å fremskaffe den fyldige og rike smaken: **Pilsnermalt, Bayermalt, Fargemalt, Karamellmalt og Hvetemalt**. Den siste maltypen, hvetemalt, er ingen typisk ingrediens for juleøl som brygges her til lands og gir derfor Moss juleøl en unik signatur som skiller den fra den store massen. Moss Bryggeri var for øvrig en av de første som benyttet nettopp hvetemalt i utvalgte øltyper, der Kong Carl er den mest kjente.

Pilsnermalten er dyrket i Skottland av Bairds Malt Limited.

Bayermalten kommer fra Syd-Tyskland.

Humle

Humlen som benyttes er kvalitetshumlen **Saaz** fra Tsjekkia. Denne humletypen går under kategorien edelhumle (ofte også kalt nobel- eller mercedeshumle). Det gir ølet en fin bitterbalanse og en utpreget friskhet i aromaen.

Saaz-humlen er mer kostbar enn de humletypene som store volumbryggerier bruker. Den benyttes oftest i øl av premium type og det betyr at man omtrent aldri vil oppleve Saaz i et typisk billigøl. Saaz er lav på alfasyre (stoffet som gir bitterhet) og har en meget behagelig fruktig aroma. Denne humlen er for øvrig en viktig bestanddel i et av verdens mest kjente øl – **Pilsner Urquell** fra Tsjekkia.

Gjærtype

Moss Juleøl er brygget på en gjærtype av tysk avstamning.

Vann

Vannet er kommunalt, men av meget god kvalitet. For sikkerhets skyld filtreres vannet gjennom et sandfilter med aktivt kull i tillegg til et poleringsfilter. Vannet fra Egersund er særdeles ”bløtt”, og bløtt vann er et viktig grunnlag for et godt øl.



Produksjonsmetode

Moss Juleøl er et undergjæret øl produsert etter den tradisjonelle langsomme metoden ("slow brew", som "slow food") og er brygget i henhold til den tyske renhetsloven av 1516, som tilsier at ølet kun skal brygges på malt, humle, gjær og vann. Berentsen bruker altså ingen form for raske løsninger i bryggingsprosessen slik som de store volum-bryggeriene gjør (disse benytter gjerne turbogjæring basert på tilsatte glukoseliknede sukkerarter, lager konsentrat etter high-gravity-metoden og blander ut ølet med vann rett før tappingen med den følge at halvparten av det du drikker aldri har vært med i prosessen). Berentsen bruker heller ingen hjelpestoffer eller andre kjappe metoder underveis, så ølet står sine minimum 6 fulle uker på tank, hvor gjæringen og modningen foregår på "den gamle måten".

Pasteurisering

Moss Juleøl blir skånsomt pasteurisert på lav temperatur for å bevare ølets "spiss" og aroma.

Filtreringsmetode

For å få et klart, flott øl filtreres ølet både gjennom et "tallerken"-filter så vel som et trap-filter.

Flaske etiketten

Designet av en ekte mossing – Geir Fevang fra Ide-Media AS (som også har designet Mossecognacen). Både front- og baketiketten er basert på samme mal som Mossepilsen. Bakgrunnsmotivet på frontetiketten med stabburet i vinterprakt er den samme som ble benyttet på Moss Bryggeri's juleøl i mange år tilbake. Garvede mosseøl-patrioter og andre ølkjennere vil sikkert huske igjen dette motivet fra før. Selve stabbursbildet er digitalt revitalisert og tilrettelagt av Wilhelm Hytten.

Mosseøllets Venner

Mosseøllets Venner (MØV) ble stiftet i 1995 og har som hovedformål å bringe godt kvalitetsøl basert på historiske oppskrifter fra Moss Bryggeri til byens innbyggere. Moss har en lang og unik historie som både bryggeri- og brenneriby og besitter dermed en betydelig kulturarv. MØV har som oppgave å forvalte det etiske ved den bryggerirelaterte kulturarven, dvs. passe på at de riktige reseptene og råvarene blir benyttet i produksjonen i henhold til gamle Moss Bryggeris ånd, så vel som å utvikle nye spennende øltyper.

MØV sørger kort og godt for å forsyne ekte Mossepatrioter med reale smaksrike brygg som er en klasse over all mulig billigøl og volumøl på markedet.





MOSS JULEØL

- brygget på tradisjoner -

