

Ca' Napol

Green Poison 100% BIO

infiorescenze di canapa legale ottenute:

- da una selezione accurata delle varietà che meglio si avvicinano al luogo di crescita
- da tecniche di coltivazione non invasive
- da un approccio prettamente *Biologico e Biodinamico*.

Caratteristiche del prodotto

Green Poison (discendente di Carmagnola) 100 % BIO.



Green Poison sprigiona un profumo insolito, ma molto piacevole. Le sue cime emanano profumi contrastanti zuccherini ed amarognoli. I terpeni dietro questo profumo possono inizialmente confondere le papille gustative, ma lasciano un retrogusto molto piacevole che ricorda l'aroma del mandarino e dell'arancia, dando al tempo stesso **una connotazione di alta qualità al prodotto**. Il sapore spiccatamente deciso della canapa legale, che contiene un livello davvero bassissimo di THC (il componente

psicoattivo della pianta), è in grado di dare un gusto e un aroma del tutto naturale alle bevande (sia analcoliche sia alcoliche), senza alterarne l'essenza.

Una di queste bevande è senza dubbio la **birra alla canapa**, che ormai si trova con grande facilità nelle birrerie, nei *canapa store* e anche in alcuni supermercati e ristoranti. Le specifiche proprietà e le caratteristiche percettive, così come i sapori conferiti dalle materie prime che vengono impiegate per la sua realizzazione, vengono preservati a beneficio dell'esperienza del consumatore e della sua soddisfazione.

Quello della canapa è un settore attualmente in crescita in Italia.

Potrebbe quindi essere il momento giusto per sfruttare le opportunità offerte da un prodotto 100% Bio

Che cosa puoi fare con Green Poison?

Birra alla Canapa

Perfetto connubio tra la versatilità della canapa e il gusto corposo della birra

Nel corso degli ultimi anni si sono sperimentate sempre di più nuove tipologie di birre con aromi più o meno intensi (es. al caffè, cioccolato e caramello) fino all'utilizzo delle foglie e dei fiori della canapa per fondere al tradizionale gusto della birra le diverse sfumature dei sapori naturali di questa pianta.

La birra alla canapa è la nuova frontiera del drink, in grado di incontrare tutti i gusti. La pianta appartiene ad una famiglia con tante varietà di luppoli e proprio per questo motivo si può utilizzare il luppolo della Canapa: con la sua bollitura si mantengono innumerevoli profumi e terpeni.

La birra alla canapa è una bevanda controllata in laboratorio e a tutti gli effetti legale .

- ★ I terpeni dei fiori di canapa sprigionano degli aromi floreali, fruttati ed erbacei che donano dei sapori e dei profumi aggiuntivi alla birra.
- ★ Il color verde smeraldo dei fiori accompagnato dal rosso/giallo/arancione dei terpeni fornisce una tonalità ambrata alla bevanda.
- ★ La birra alla canapa non contiene THC, se non come traccia (fino ad un massimo di 0,6 l'uso delle infiorescenze della cannabis proveniente dalle coltivazioni contemplate dalla legge n. 242/2016 è infatti lecito). Contiene però molti altri cannabinoidi naturali, non psicoattivi.
- ★ Sebbene ogni birrifico possa optare per un proprio metodo e per una ricetta personalizzata (ad es. più foglie o più fiori), le caratteristiche della birra rimangono sempre le stesse: una sensazione morbida, avvolgente e leggermente nocciolata.

Una birra alla canapa può piacere perché:

“Lascia una sensazione di freschezza in bocca grazie a quel retrogusto dal sentore erbaceo”.

“Può essere bevuta in versione chiara, ambrata, bianca e chi più ne ha più ne metta. La sua viva colorazione, ricca di sfumature, prova che si tratta di un prodotto 100% naturale”

“Il connubio di aromi floreali, fruttati ed erbacei è una sorprendente rivelazione all'olfatto e al gusto e al tempo stesso una novità elegante e dissetante da poter degustare in compagnia”





Rapporto di Prova # 2022-334/EXT/HPLC

Informazioni fornite dal committente

Nome del Campione: CARMAGNOLA BO001-ITAM017082019000
N.1
Matrice: Materiale vegetale
Prodotto: Infiorescenza

Dati del cliente

Filippo Napoli
Via Bologna 6 Udine
P.IVA 04948510260

Informazioni del laboratorio

Data accettazione: 27/01/2022
Data inizio prove: 29/01/2022
Campionamento: Campione consegnato dal cliente
ID Campione: H270122396/EXT
Umidità Residua: 12.09%

Analita	Risultato	UM	LOQ	Incertezza di misura
CBDV (Cas: 24274-48-4)	< LOQ	% (P/P)	0.02	
CBDA (Cas: 1244-58-2)	14.08	% (P/P)	0.033	
CBGA (Cas: 25555-57-1)	0.67	% (P/P)	0.035	
CBG (Cas: 25654-31-3)	0.04	% (P/P)	0.018	
CBD (Cas: 13956-29-1)	0.39	% (P/P)	0.015	
THCV (Cas: 31262-37-0)	< LOQ	% (P/P)	0.02	
CBN (Cas: 521-35-7)	< LOQ	% (P/P)	0.02	
Delta9-THC (Cas: 1972-08-3)	0.05	% (P/P)	0.028	
CBC (Cas:20675-51-8)	0.07	% (P/P)	0.017	
THCA (Cas: 23978-85-0)	0.50	% (P/P)	0.02	
CBD TOTALE	12.74	% (P/P)		
CBG TOTALE	0.63	% (P/P)		
THC TOTALE	0.49	% (P/P)		

%(P/P) = (Massa dell'analita/Massa del prodotto tal quale)
NR Non rilevato
LOD Limite di rilevabilità
LOQ Limite di quantificazione
<LOQ Inferiore al limite di quantificazione

METODO DI PROVA:
HPLC - IST01 REV02 12/21

I Cannabinoidi totali sono calcolati usando le formule seguenti così da calcolare la perdita del gruppo carbossilico durante la decarbossilazione
THC Totale = THC+(THCA*0.877)
CBD Totale = CBD+(CBDA*0.877)
CBG Totale = CBG+(CBGA*0.877)

396/EXT



Fine del Rapporto di Prova # Rapporto di Prova # 2022-334/EXT/HPLC

Data fine prova: 29/01/2022

Data di emissione: 31/01/2022

Firmato da:
DAVIDE DE ROSSI
Responsabile del Laboratorio



Con l'augurio che possa interessarLe e che possa dar vita a una collaborazione futura, la saluto cordialmente.

Filippo Napoli