

# BUCAREST

SER ÚNICO, SER CRAFT

## Amarillo®

FICHA TÉCNICA



### Acerca del lúpulo

Descubierto por Virgil Gamache Farms, Amarillo® VGXP01 es una de las diez principales variedades de aroma utilizadas por los cerveceros artesanales.

Presenta alfa-ácidos relativamente altos junto con niveles extremadamente altos de mirceno para obtener sabores cítricos y a pomelo.

**Perfil aromático:** Cítricos, herbal, especiado, frutas de carozo, madera.



VGXP01

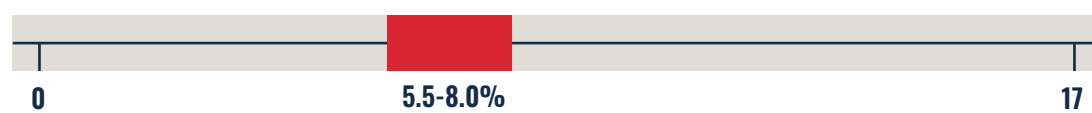
ÁCIDOS ALFA: 6.5 - 11%

### Valores típicos de elaboración

ÁCIDOS ALFA (20-24% cohumulona)



ÁCIDOS BETA



ACEITES TOTALES



### Clasificación de aceites totales (% sobre total de aceites)

BETA-PINENO	0.5-1%	
MIRCENO	40-60%	
LINALOOL	0.4-0.7%	
CARIOFILENO	5-9%	
FARNESENO	5-9%	
HUMULENO	15-22%	
GERANIOL	0.1-0.3%	

### Análisis sensorial

