

# BUCAREST

SER ÚNICO, SER CRAFT

## Azacca®

FICHA TÉCNICA



### Acerca del lúpulo

Azacca®, nombrado en honor al dios haitiano de la agricultura, es un lúpulo con notas prominentes de cítricos y frutas tropicales. Sus excelentes cualidades aromáticas han convertido rápidamente a Azacca® en un lúpulo imprescindible para adiciones tardías y dry-hopping en diferentes estilos de cerveza.

**Perfil aromático:** Baya, cítrico, pino, tropical, frutas de carozo.



ADHA 483

ÁCIDOS ALFA: 10 - 14%

### Valores típicos de elaboración

ÁCIDOS ALFA (36-40% cohumulona)



ÁCIDOS BETA



ACEITES TOTALES



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

BETA-PINENO	0.3-0.8%	
MIRCENO	35-50%	
LINALOOL	0.2-0.5%	
CARIOFILENO	9-14%	
FARNESENO	0.1%	
HUMULENO	15-24%	
GERANIOL	0.1-0.3%	
OTROS	9.2%	

### Análisis sensorial

