

Cryo Ekuanot®

FICHA TÉCNICA



Acerca del lúpulo

En 2017, Yakima Chief Hops lanzó una línea de productos de lúpulo innovadores conocidos como Cryo Hops®: una tecnología de procesamiento criogénico del lúpulo que separa los conos enteros en dos componentes: lupulina concentrada y bráctea.

Estos pellets de lupulina concentrada proporcionan a los cerveceros un máximo impacto aromático mientras reducen los efectos negativos que a menudo se experimentan con las altos niveles de lupulización actuales.

Perfil aromático: Chicle, cítrico, frutas de carozo, tropical, madera.



HBC 366

ÁCIDOS ALFA: 18 - 25%

Valores típicos de elaboración

ÁCIDOS ALFA (30-37% cohumulona)



ÁCIDOS BETA



ACEITES TOTALES



Clasificación de aceites totales (% sobre total de aceites)

BETA-PINENO	0.4-0.8%	
MIRCENO	30-45%	
LINALOOL	0.2-0.5%	
CARIOFILENO	8-12%	
FARNESENO	0.1-1.0%	
HUMULENO	15-19%	
GERANIOL	0.2-1%	
OTROS	46.1%	

Análisis sensorial

