

Cryo Mosaic®

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.



HBC 369

ÁCIDOS ALFA : 18 - 26%

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

Valores típicos de elaboración

ÁCIDOS ALFA (20-25% cohumulona)



ÁCIDOS BETA



ACEITES TOTALES



Clasificación de aceites totales (% sobre total de aceites)

BETA-PINENO	0.6-1%	
MIRCENO	50-70%	
LINALOOL	0.5-0.9%	
CARIOFILENO	3-7%	
FARNESENO	0.1-1.0%	
HUMULENO	6-14%	
GERANIOL	0.4-1.2%	
OTROS	4.9%	

Análisis sensorial

