

BUCAREST

SER ÚNICO, SER CRAFT

Ekuanot[®]

FICHA TÉCNICA



Acerca del lúpulo

Desarrollado por la Hop Breeding Company y lanzado en 2014, Ekuanot[®] HBC 366 presenta características de aroma pronunciadas y un contenido extremadamente alto de aceites.

Esta variedad surge del suelo en primavera con un color amarillo vibrante y gradualmente madura hasta adquirir un color verde intenso para la cosecha de otoño.

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



HBC 366

ÁCIDOS ALFA: 14 - 16%

Valores típicos de elaboración

ÁCIDOS ALFA (30-37% cohumulona)



ÁCIDOS BETA



ACEITES TOTALES



Clasificación de aceites totales (% sobre total de aceites)

BETA-PINENO	0.4-0.7%	
MIRCENO	30-40%	
LINALOOL	0.2-0.5%	
CARIOFILENO	9-12%	
FARNESENO	0.1%	
HUMULENO	17-22%	
GERANIOL	0.5%	
OTROS	-%	

Análisis sensorial

