

BUCAREST

SER ÚNICO, SER CRAFT

Loral®

FICHA TÉCNICA



Acerca del lúpulo

Desarrollado por HBC y lanzado en 2016, Loral® HBC 291 tiene una herencia noble que combina las características aromáticas de lúpulos del viejo y nuevo mundo. Tiene la capacidad de complementar todos los estilos de cerveza, lo que lo convierte en un lúpulo muy versátil en la cervecería.

Perfil aromático: Cítrico, floral, herbal, limón, tropical.



HBC 291

ÁCIDOS ALFA: 10 - 13%

Valores típicos de elaboración

ÁCIDOS ALFA (21-25% cohumulona)



ÁCIDOS BETA



ACEITES TOTALES



Clasificación de aceites totales (% sobre total de aceites)

BETA-PINENO	0.4-0.8%	
MIRCENO	45-55%	
LINALOOL	0.6-1.2%	
CARIOFILENO	6-10%	
FARNESENO	0.1%	
HUMULENO	16-24%	
GERANIOL	0.2-0.7%	
OTROS	-%	

Análisis sensorial

