

BUCAREST

SER ÚNICO, SER CRAFT

Magnum

FICHA TÉCNICA



Acerca del lúpulo

Desarrollada en el Centro de Investigación de Lúpulos en Hüll en 1980 y lanzada al mercado en 1993, Magnum es una variedad alemana (también cultivada en los Estados Unidos) y descendiente de Galena. Es un cultivar de alto contenido de alfa ácidos y se utiliza frecuentemente como variedad base para amargor. Si bien Magnum no presenta características aromáticas distintivas, algunos cerveceros han notado sutiles notas especiadas y frutales.



ÁCIDOS ALFA: 12 - 15%

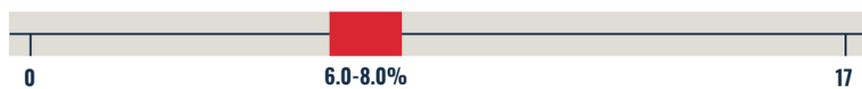
Perfil aromático: Cítricos, herbal, ananá.

Valores típicos de elaboración

ÁCIDOS ALFA (22-28% cohumulona)



ÁCIDOS BETA



ACEITES TOTALES



Clasificación de aceites totales (% sobre total de aceites)

BETA-PINENO	0.4-0.8%	
MIRCENO	30-50%	
LINALOOL	0.2-0.6%	
CARIOFILENO	8-12%	
FARNESENO	0.1%	
HUMULENO	30-45%	
GERANIOL	0.1-0.4%	

Análisis sensorial

