



Magnum Brava Terra

Safra agosto/2024

Origem: Hallertau - Alemanha.

Destaque: Amargor.

Perfil aromático: Frutas cítricas, notas florais podem ser evidenciadas. Apresenta aroma de frutas tropicais, levemente amadeirado (pinho).

Estilos de cerveja recomendados: American IPA, Double IPA, NE IPA, American Pale Ale, Session IPA (estilos americanos de um modo geral), Stout e Lagers (Lúpulo versátil).

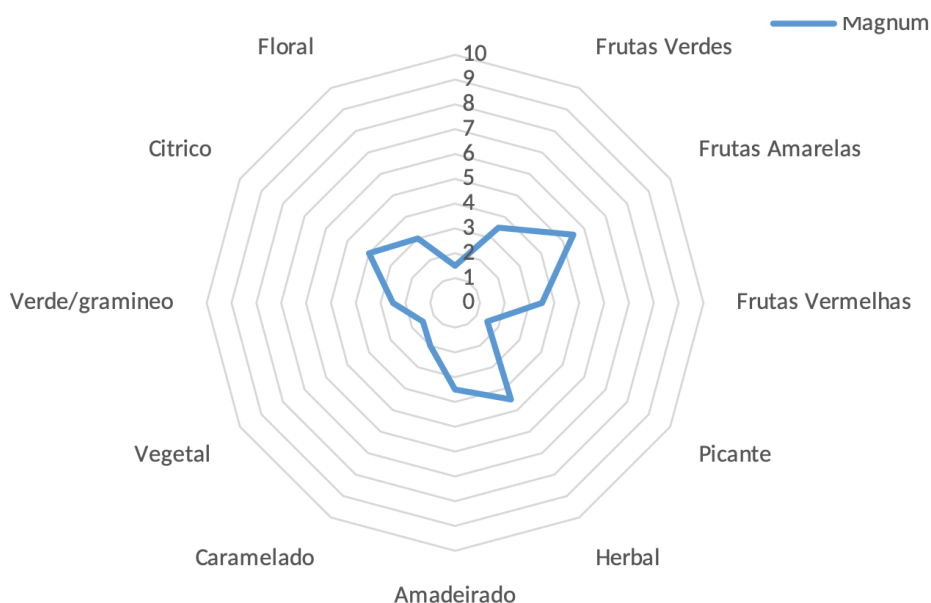
Substituições importadas: Columbus, Nugget, Comet.

| | |
|------------------------|--------------|
| Alfa Ácidos (%) | 11,26 |
| Cohumulona (%) | 22,94 |

| | |
|--|-------------|
| Óleos Essenciais Totais (ml/100g) | 1,37 |
|--|-------------|

| | |
|------------------------|-------------|
| Beta Ácidos (%) | 5,43 |
|------------------------|-------------|

| Óleos Essenciais | % |
|-------------------|-------|
| Alfa-pineno | 0,24 |
| Beta-pineno | 0,61 |
| Mirceno | 49,54 |
| D-limoneno | 0,52 |
| Linalol | 0,33 |
| Geraniol | 0,19 |
| Geranil acetato | 0,40 |
| Trans-cariofileno | 10,37 |
| Alfa-humuleno | 23,69 |
| Trans-farneseno | 0,61 |
| Fitol | 0,35 |
| Outros | 13,14 |



Base seca: O aroma do lúpulo foi avaliado no seu estado bruto, amassando os pellets para avaliação sensorial olfativa, sendo a referência o kit de padrões de aroma para lúpulo da Barth Haas.

Responsáveis técnicos pelas análises: Dr. Aureliano Dias e Dr. Manuel Barrales

www.bravaterra.com.br
@brava_terra_lupulo
CNPJ 41.624.317/0001-86