



## 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).

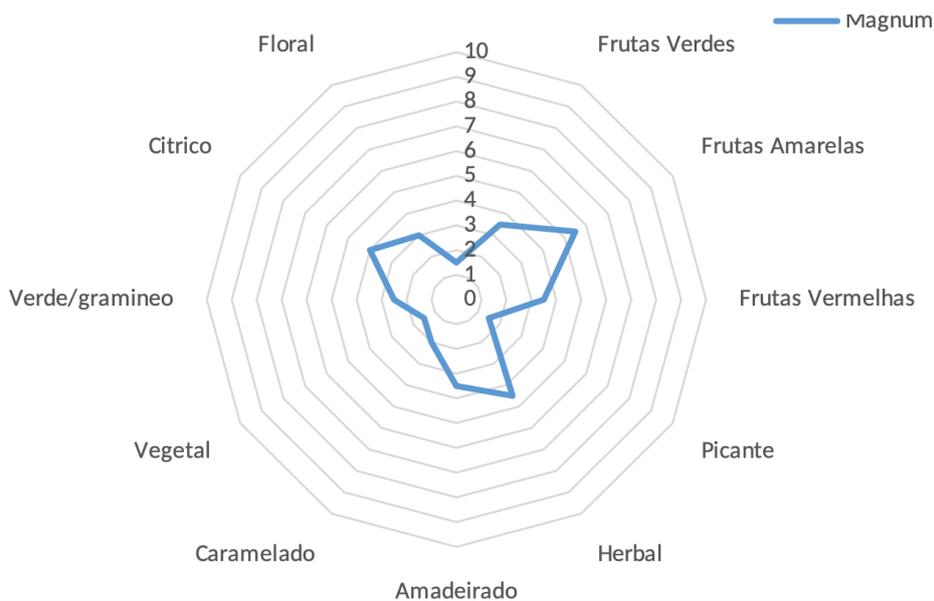
**Substituições importadas:** Columbus, Nugget, Comet.

<b>Alfa Ácidos (%)</b>	<b>11,26</b>
Cohumulona (%)	22,94

<b>Óleos Essenciais Totais (ml/100g)</b>	<b>1,37</b>
--	-------------

<b>Beta Ácidos (%)</b>	<b>5,43</b>
------------------------	-------------

<b>Óleos Essenciais</b>	<b>%</b>
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](http://www.bravaterra.com.br)  
@brava\_terra\_lupulo  
CNPJ 41.624.317/0001-86