



Magnum Brasileiro

Safra Agosto/2021

Origem: EUA.

Destaque: Aroma e 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).

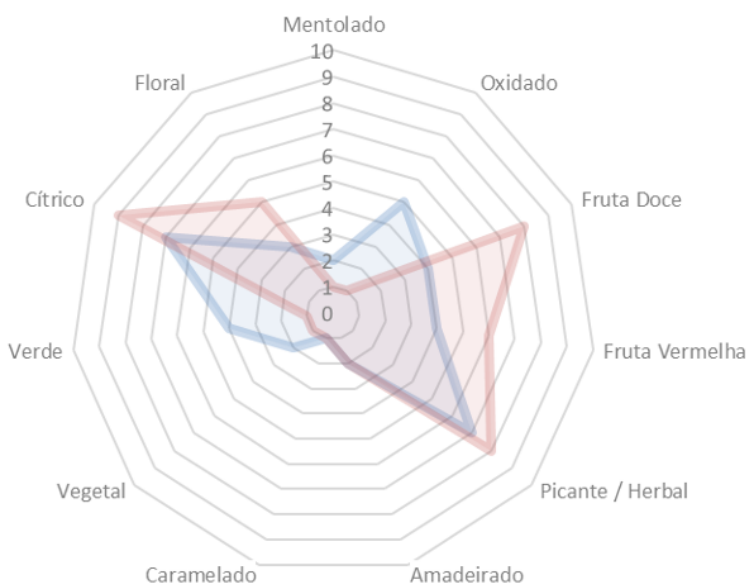
Substituições importadas: Columbus, Nugget, Comet.

| | |
|------------------------|--------------|
| Alfa Ácidos (%) | 12,81 |
| Cohumulona (%) | 34,52 |

| | |
|--|------------|
| Óleos Essenciais Totais (ml/100g) | 2,4 |
|--|------------|

| | |
|------------------------|-------------|
| Beta Ácidos (%) | 7,85 |
| Colupulona (%) | 63,48 |

| Óleos Essenciais | % |
|-------------------|-------|
| Alfa-pineno | - |
| Beta-pineno | 0,95 |
| Mirceno | 55,69 |
| D-limoneno | 0,36 |
| Linalol | 0,71 |
| Alfa-terpineol | - |
| Citronelol | - |
| Geraniol | - |
| Geranil acetato | 1,44 |
| Trans-cariofileno | 8,66 |
| Alfa-Humuleno | 16,18 |
| Trans-farneseno | 2,46 |
| Fitol | 2,71 |
| Outros | 10,85 |



Base seca: Aroma do lúpulo no seu estado bruto, amassando e esmigalhando os pellets.

Base úmida: Aroma liberado quando submetido a imersão de água destilada em temperatura de 35°C, este aroma é muito semelhante às adições tardias na fervura do mosto ou adição de lúpulo no processo de Dry Hopping.

Responsáveis técnicos pelas análises:
Análise química Flávio Novaes e Aureliano Meirelles
Análise sensorial Duan Ceola

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