



Sorachi Ace Brasileiro

Safra Julho/2021

Origem: Japão.

Destaque: Aroma.

Perfil aromático: Frutas cítricas como laranja bahia madura, limão siciliano, abacaxi maduro e podem ser identificadas notas de pitanga e um leve picante.

Estilos de cerveja recomendados: American IPA, Double IPA, NE IPA, American Pale Ale, Session IPA (estilos americanos de um modo geral), Saison, Wheat Beer e Br Ale.

Substituição Importada: Sorachi Ace.

Alfa Ácidos (%)

8,7

Cohumulona (%)

38,75

Óleos Essenciais Totais (ml/100g)

0,9

Beta Ácidos (%)

6,51

Colupulona (%)

58,26

Óleos Essenciais

%

Alfa-pineno

-

Beta-pineno

0,77

Mirceno

39,07

D-limoneno

-

Linalol

-

Alfa-terpineol

-

Citronelol

-

Geraniol

-

Geraniol acetato

-

Trans-cariofileno

16,27

Alfa-Humuleno

27,25

Trans-farneseno

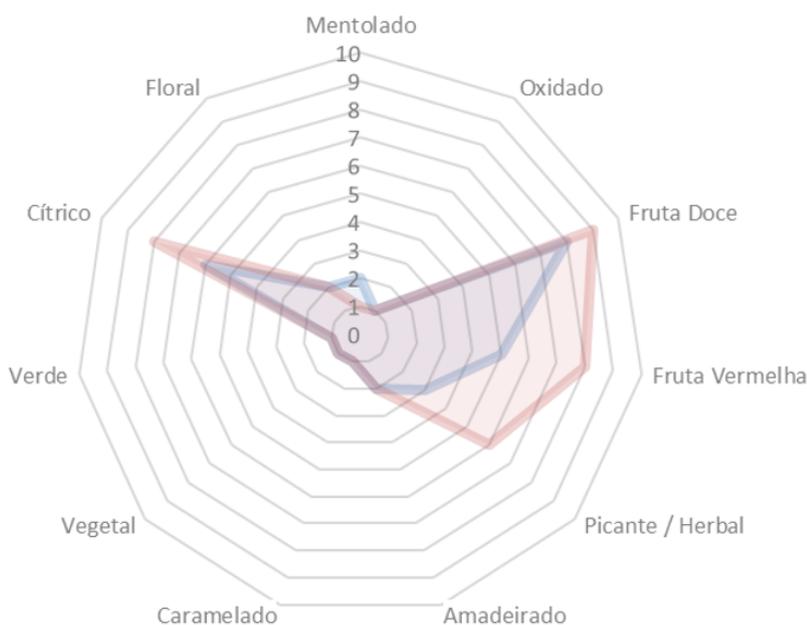
5,76

Fitol

2,33

Outros

8,55



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