



## Zeus Brasileiro

Safra Agosto/2021

**Origem:** EUA.

**Destaque:** Aroma e amargor.

**Perfil aromático:** Notas terrosas, picantes e cítricas. Aromas frutados modestos podem ser identificados.

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

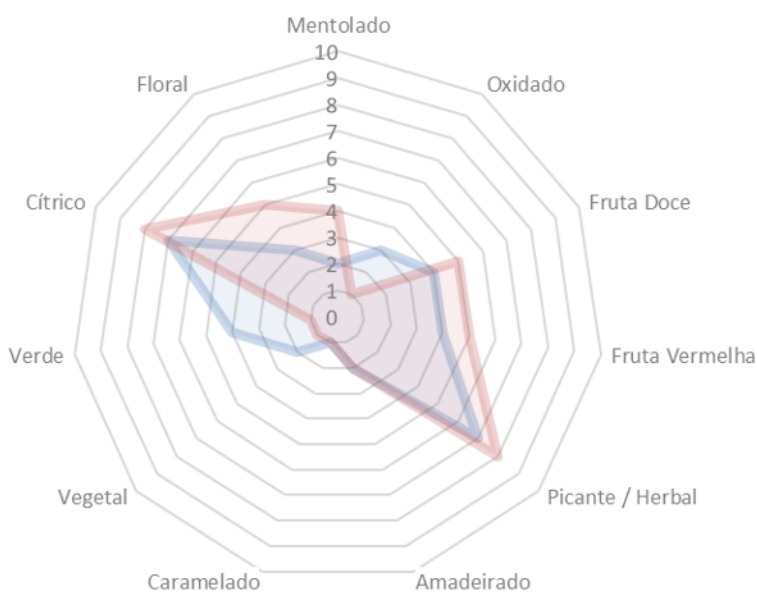
**Substituições importadas:** Centennial, Tomahawk, Columbus, Nugget, Comet.

<b>Alfa Ácidos (%)</b>	<b>11,11</b>
Cohumulona (%)	39,6

<b>Óleos Essenciais Totais (ml/100g)</b>	<b>1,8</b>
--	------------

<b>Beta Ácidos (%)</b>	<b>6,45</b>
Colupulona (%)	75,15

Óleos Essenciais	%
Alfa-pineno	-
Beta-pineno	0,7
Mirceno	55,86
D-limoneno	0,34
Linalol	0,36
Alfa-terpineol	-
Citronelol	0,73
Geraniol	-
Geranil acetato	1,53
Trans-cariofileno	9,86
Alfa-Humuleno	14,1
Trans-farneseno	3,39
Fitol	3,27
Outros	9,86



**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](http://www.bravaterra.com.br)  
@brava\_terra\_lupulo  
CNPJ 41.624.317/0001-86