



Magnum Brasileiro

Safra Fevereiro/2022

Origem: EUA.

Destaque: Aroma e amargor.

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

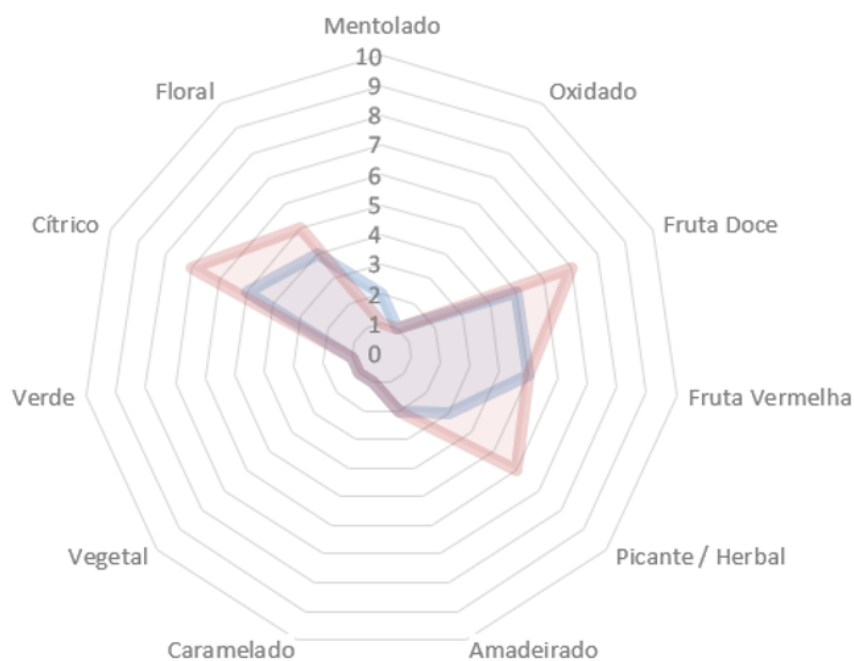
Estilos de cerveja recomendados: American IPA, Double IPA, NE IPA, American Pale Ale, Session IPA (estilos americanos de um modo geral), Stout e Lagers (Lúpulo versátil).

Substituições importadas: Columbus, Nugget, Comet.

Alfa Ácidos (%)	8,02
Cohumulona (%)	31,25

Beta Ácidos (%)	5,84
------------------------	-------------

Óleos Essenciais Totais (ml/100g)	1,10
--	-------------



Óleos Essenciais	%
Alpha-pinene	0,01
Beta-pinene	0,85
Myrcene	52,87
d-limonene	0,21
terpinolene	0,02
Linalool	0,81
alpha-terpineol	0,05
Geraniol	0,04
Caryophyllene	15,70
Humulene	21,10
Nerolidol-cis	0,02
Nerolidol-trans	0,11
beta-eudsmol	0,41
Phytol	2,65
2,5,5-Trimethyl-2,6-heptadien	2,44
2,7-Dimethyl-2,7-octadiene	4,33
Farnesene	7,37
Gamma-Selinene	1,60
Beta-selinene	1,39
Alpha-selinene	1,02

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.