



Sorachi Ace Brasileiro

Safra Fevereiro/2022

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.

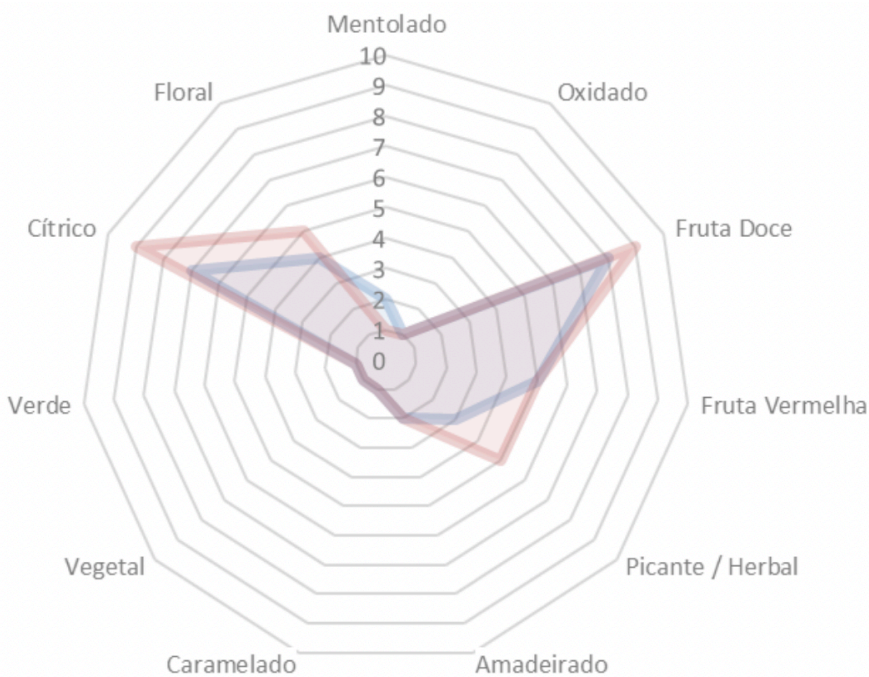
Substituição Importada: Sorachi Ace.

Alfa Ácidos (%)	9,10
Cohumulona (%)	35,42

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

Beta Ácidos (%)	6,48
------------------------	-------------

Óleos Essenciais	%
Alpha-pinene	0,05
Beta-pinene	0,65
Myrcene	42,05
d-limonene	1,45
terpinolene	0,04
Linalool	0,20
alpha-terpineol	0,05
Geraniol	0,06
Caryophyllene	11,85
Humulene	21,10
Nerolidol-cis	0,05
Nerolidol-trans	0,21
beta-eudsmol	0,71
Phytol	2,39
2,5,5-Trimethyl-2,6-heptadiene	2,39
2,7-Dimethyl-2,7-octadiene	2,34
Farnesene	6,17
Gamma-Selinene	1,60
Beta-selinene	1,09
Alpha-selinene	1,22



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