



Comet Brasileiro

Safra março/2022

Origem: EUA.

Destaque: Aroma e amargor.

Perfil aromático: Notas cítricas fortes como maracujá, melão maduro, laranja, tangerina e limão siciliano.

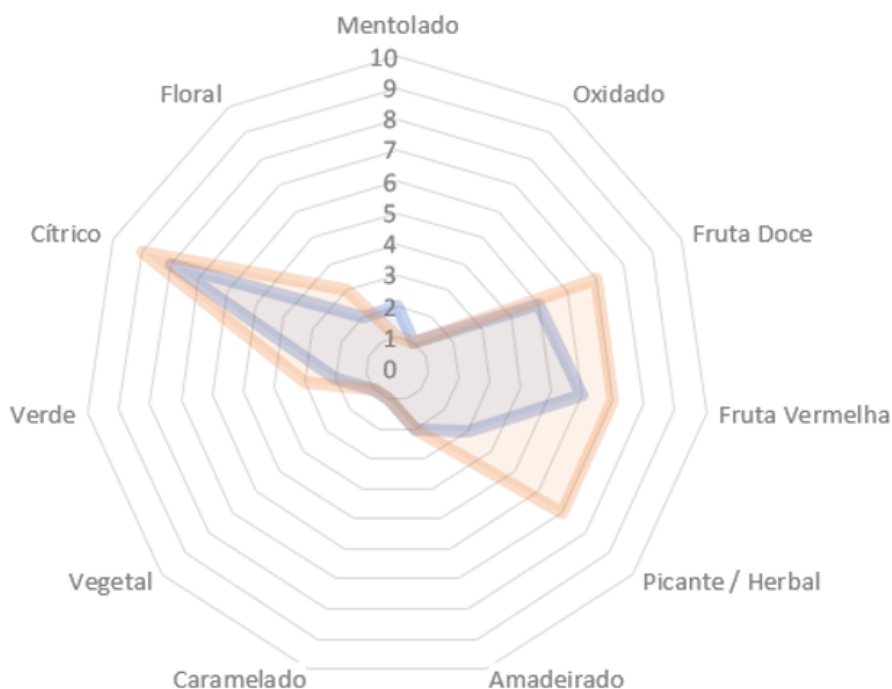
Estilos de cerveja recomendados: American IPA, Double IPA, NE IPA, American Pale Ale, Session IPA (estilos americanos de um modo geral), Australian Ale, California Common e Br Ale.

Substituições importadas: Citra, Mosaic, Ella, Galaxy, Vic Secret e El Dorado.

Alfa Ácidos (%)	11,88
Co-humulona (%)	46,74

Beta Ácidos (%)	5,14
------------------------	-------------

Óleos Essenciais Totais (ml/100g)	1,95
--	-------------



Óleos Essenciais	%
Alpha-pinene	0,12
Beta-pinene	0,95
Myrcene	57,12
d-limonene	0,72
terpinolene	0,02
Linalool	0,51
alpha-terpineol	0,05
Geraniol	0,09
Caryophyllene	9,25
Humulene	1,25
Nerolidol-cis	0,02
Nerolidol-trans	0,11
beta-eudsmol	0,41
Phytol	3,65
2,5,5-Trimethyl-2,6-heptadien	2,47
2,7-Dimethyl-2,7-octadiene	2,33
Farnesene	7,1
Gamma-Selinene	1,60
Beta-selinene	1,39
Alpha-selinene	1,09

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.