



Magnum Brava Terra

Safra fevereiro/2024

Origem: Hallertau - Alemanha.

Destaque: 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).

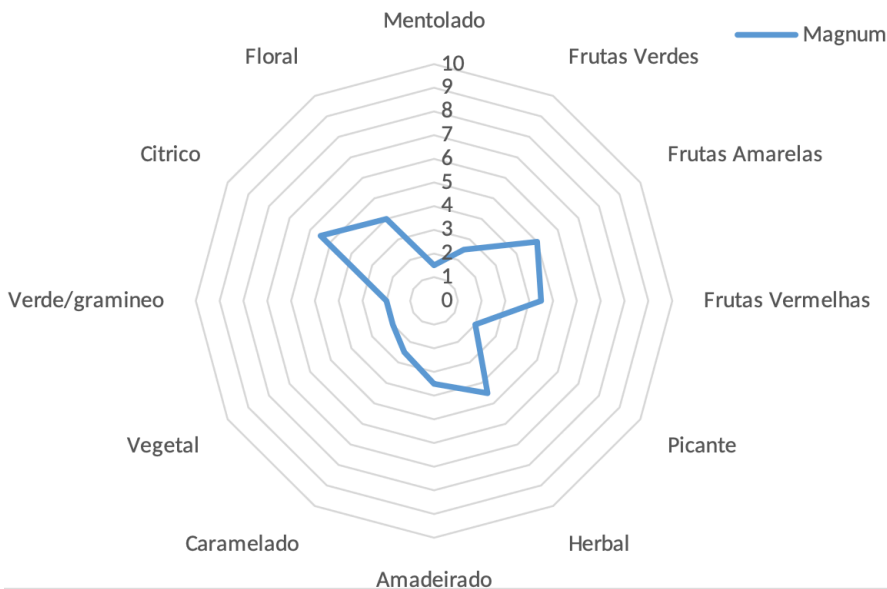
Substituições importadas: Columbus, Nugget, Comet.

Alfa Ácidos (%)	9,75
Cohumulona (%)	20,33

Óleos Essenciais Totais (ml/100g)	1,20
--	-------------

Beta Ácidos (%)	6,39
------------------------	-------------

Óleos Essenciais	%
Beta-pineno	-
Beta-pineno	-
Mirceno	29,63
D-limoneno	-
Linalol	-
Geraniol	-
Geranil acetato	-
Trans-cariofileno	14,50
Alfa-humuleno	45,05
Trans-farneseno	0,92
Fitol	-
Outros	9,89



Base seca: O aroma do lúpulo foi avaliado no seu estado bruto, amassando os pellets para avaliação sensorial olfativa, sendo a referência o kit de padrões de aroma para lúpulo da Barth Haas.

Responsáveis técnicos pelas análises: Dr. Aureliano Dias e Dr. Manuel Barrales

www.bravaterra.com.br
 @brava_terra_lupulo
 CNPJ 41.624.317/0001-86