



Óleos essenciais de lúpulo

O lúpulo na cerveja pode ser total ou parcialmente substituído por seus extratos ou óleos essenciais. Sendo 100% oriundos do lúpulo, seu uso é declarado apenas como lúpulo.

Ideal para:

- **Ajuste fino no perfil de sabor e aroma** da cerveja terminada
- Produção de cervejas diferentes a partir de uma cerveja “mãe” (mosto único para mais de uma cerveja). Flexibilidade de produção para atender pequenos volumes.
- **Eliminar problemas técnicos do dry hopping** (altas perdas, baixa eficiência, entupimentos)

Tipos, aplicações e forma de uso.

Hop Burst Efeito Dry hopping ¹	Citruclicious	Indicado para IPAs. Um intenso estouro de cítrico e frutado, típico do lúpulo Citra	.Usar para substituir, ajustar ou completar o late hopping e/ou o dry hopping, com consistência e reprodutibilidade. Combinar um ou mais tipos para maior complexidade. Testar antes as dosagens em laboratório, em garrafas.
	Outback	Extraído do lúpulo Galaxy. Notas de frutas tropicais: maracujá, lichia.	
	Saaz	Varietal de Saaz tcheco	
	Limonata	Extraído do lúpulo Motueka, da Nova Zelândia. Notas cítricas, lima e limão.	
	Geronimo	Extraído do lúpulo Simcoe. Notas de grapefruit e condimentado. Ideal nas IPAs	
	Wildcard	Adequado para Lagers e para IPAs. Notas cítricas e frutadas.	
	Kentish Gold	Picante e terroso, típico das cervejas inglesas.	
	Uncle Sam	Extraído do lúpulo Cascade. Floral condimentado e cítrico, na combinação perfeita para IPAs.	
	Magnifico	Extraído do lúpulo Mosaic. Notas únicas de frutas tropicais, floral e terroso.	
Hop Shot Efeito Late hopping ²	IPA	<u>Sabor</u> lupulado, típico de IPA, inglesa ou americana.	Dosar na fermentação, na maturação ou na cerveja final. 5 a 40 ml/hl (tipicamente, 15)
Hop Plus	Tropical	Intenso em maracujá, pêssego e abacaxi, adequado para NEIPAs.	
	Vanilla Espresso	Um balanço perfeito de lúpulo com café e baunilha para uso em Stouts e outras cervejas escuras.	

Mais dados:

- Os óleos já vem prontos para uso. Não necessitam diluição ou preparo.
- Pode ser dosado em qualquer etapa do processo.
- A dosagem da cerveja terminada leva a maior eficiência pois não sofre perdas.
- Dosar pelo cone do tanque de cerveja terminada, por bombeamento ou pressurização. Homogeneizar em seguida por borbulhamento ou circulação.
- Atentar para que o borbulhamento excessivo não volatilize os óleos adicionados.

¹ Dry hopping = técnica de adição de lúpulo na cerveja fria (fermentação, maturação)

² Late hopping = técnica de adição de lúpulo no final da fervura ou no whirlpool

Apresentação: Frascos de 30 ml, 500 ml ou 1,0 litro.

Estocar em temperaturas entre 5 e 20°C. Validade = 1 ano