



## 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.

|  |                    |   |  |
|--|--------------------|---|--|
| Hopburst<br>Efeito<br>Dry hopping <sup>1</sup> | Citrulicius        | Cítricos                                | Usar para substituir, ajustar ou completar o late hopping e/ou o dry hopping, com consistência e reprodutibilidade.<br><br>Combinar um ou mais tipos para maior complexidade.<br><br>Testar antes as dosagens em laboratório, em garrafas.<br><br>Dosar na maturação ou na cerveja final. 5 a 40 ml/hl (tipicamente, 15) |
|  | Outback            | Maracujá, cítrico                       |  |
|  | Saaz               | Varietal de Saaz tcheco                 |  |
|  | Limonata           | Cítrico, lima e limão                   |  |
|  | Geronimo           | Grapefruit e cítrico, tipo american IPA |  |
|  | Wildcard           | Frutado misto                           |  |
|  | Kentish Gold       | Picante e terroso, típico inglês        |  |
|  | Uncle Sam          | Cítrico + geraniol, típico americano    |  |
|  | Motueka            | Varietal de Motueka                     |  |
| Mosaic   | Varietal de Mosaic |   |  |
| Hopshot<br>Efeito<br>Late hopping <sup>2</sup> | IPA                | Sabor lupulado típico de IPA            |  |

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.

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

<sup>2</sup> 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