



BarthHaas Ekuanot®

Estados Unidos

PERFIL DEL AROMA

CUANDO LA TIERRA Y EL SOL SE ALINEAN, NACE UNA NUEVA VARIEDAD DE LÚPULO. UNA PEQUEÑA HISTORIA SOBRE CÓMO EQUINOX™ HBC 366 SE GANÓ SU NOMBRE. A PRINCIPIOS DE LA PRIMAVERA, EQUINOX™ SALE DEL SUELO COMO UNA VARIEDAD VERDE LIMA BRILLANTE. EN EL TRANSCURSO DEL VERANO, GRADUALMENTE SE CONVIERTE EN UN RICO VERDE OSCURO. IGUAL LUZ, IGUAL OSCURIDAD - EQUINOX™. DE LOS OBTENTORES DE CITRA® YCR 394 CV, MOSAIC™ HBC 369 CV LLEGA LA ÚLTIMA VERSIÓN VARIETAL: EQUINOX™ HBC 366. ESTOS LÚPULOS SON GENERALMENTE ALGUNOS DE LOS MÁS BUSCADOS EN LA INDUSTRIA. LAS CARACTERÍSTICAS DE AROMA DIVERSIFICADAS Y PRONUNCIADAS COMBINADAS CON UN CONTENIDO DE ACEITE EXTREMADAMENTE ALTO Y UNA ESTRUCTURA DE CONO APRETADO HACEN QUE ESTA VARIEDAD DE LÚPULO SEA MUY ÚNICA..

ASCENDENCIA

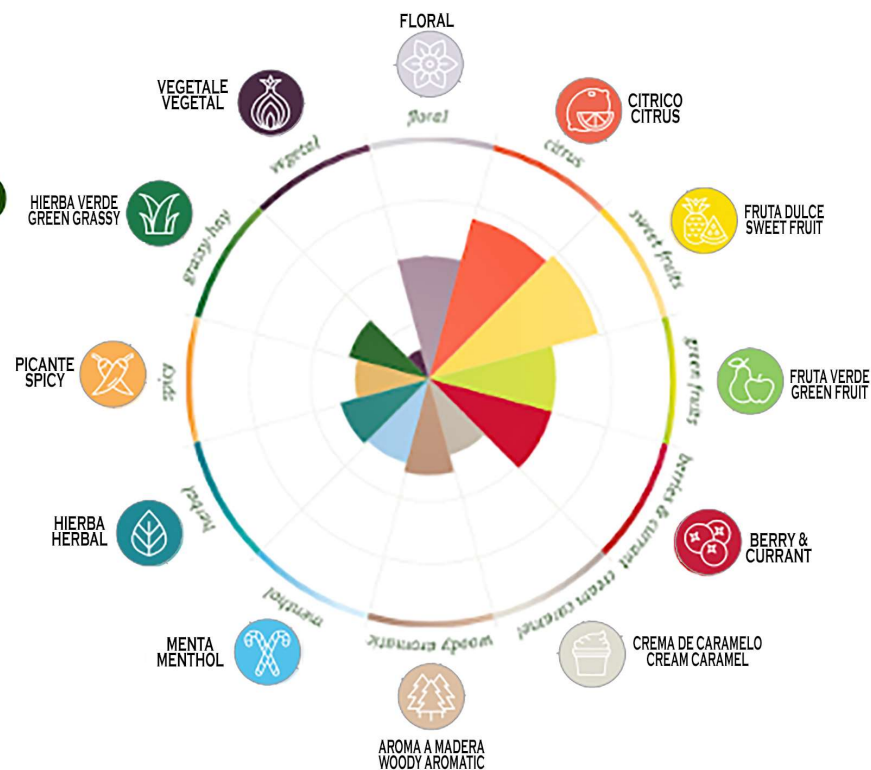
EKUANOT™ (ANTERIORMENTE HBC 366) FUE LANZADO COMERCIALMENTE EN 2014 COMO "EQUINOCCIO" POR HOPS BREEDING COMPANY EN YAKIMA, Y POSTERIORMENTE CAMBIÓ DE NOMBRE DEBIDO A PROBLEMAS DE MARCA REGISTRADA..

ANÁLISIS

ÁREA DE CULTIVO	ESTADOS UNIDOS
ÁCIDOS ALFA *	14,5 - 15,5%
ÁCIDOS BETA	4,5 - 5,5%
ACEITE TOTAL	2,5 - 4,5 ML / 100G
MYRCENE	30 - 45%

* LOS ÁCIDOS ALFA SE DETERMINAN POR VALORACIÓN CONDUCTOMÉTRICA (EBC 7.4) EN EUROPA, POR ESPECTROFOTOMETRÍA (ASBC HOPS-6) EN LOS EE. UU.

* LA COMPOSICIÓN DEL ACEITE SE DETERMINA POR CROMATOGRAFÍA DE GASES (ASBC HOPS-17, EBC 7.12).



SABORES CLAVE

Guayaba

Hinojo

fresa

Pomelo

Grosella