Ficha técnica 2026

HOP OIL SPALT SELECT



PRODUCTO: Aceite esencial soluble de Lúpulo (*Humulus lupulus*, variedad Comet, familia Cannabaceae), obtenido de los conos frescos de las plantas femeninas.

ORIGEN: Región de Los Ríos, Chile.

CARACTERÍSTICAS DEL ACEITE ESENCIAL:
Fluido ámbar, aroma a lúpulo fresco.

MÉTODO DE ELABORACIÓN:
Destilación por arrastre de vapor.

USO DEL PRODUCTO: En cerveza, gin, hidromiel, otros licores, cócteles y productos cosméticos.

RECOMENDACIONES DE USO DEL PRODUCTO EN CERVEZA: Agitar antes de usar. Se usa directamente sobre la cerveza en la fase de Dry Hop, en maduración, fermentación o en envasado, a temperaturas no mayores a 50°C, en una dosis de 1 a 3 ml/Hl en cervezas menos lupuladas, y de 3 a 5 ml/Hl en cervezas más lupuladas.

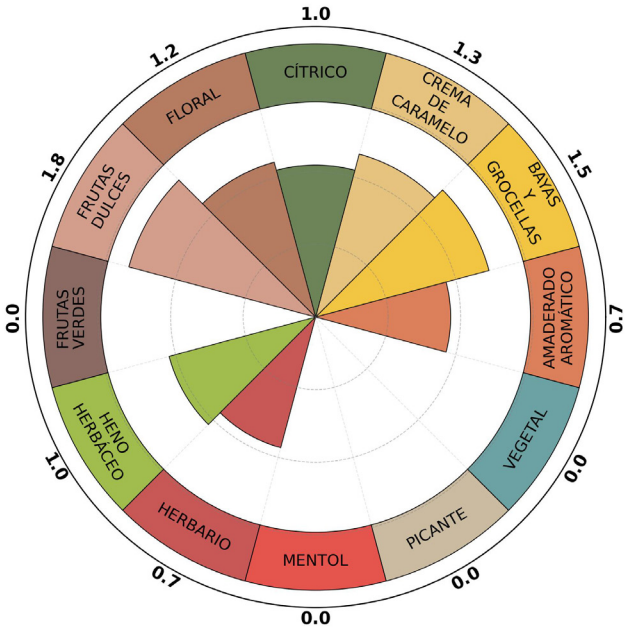
El producto se homogeniza fácilmente en la cerveza.

VENTAJAS: Aporte de sabor y aroma de lúpulo fresco en cerveza, sin incorporar amargor ni astringencia; mejora el rendimiento en la producción de cerveza (7 a 15% dependiendo de la receta); ahorro en transporte, almacenamiento y manejo de desechos; simplifica logística.

PRECAUCIONES: No consumir directamente, diluir acorde a lo recomendado en “uso del producto". Evitar contacto con ojos y mucosas. Mantener fuera del alcance de los niños. Personas con hipersensibilidad al lúpulo, no usar.

VIDA ÚTIL: 2 años mantenido a temperatura de refrigerador (4-8°C), en lugar oscuro y seco.

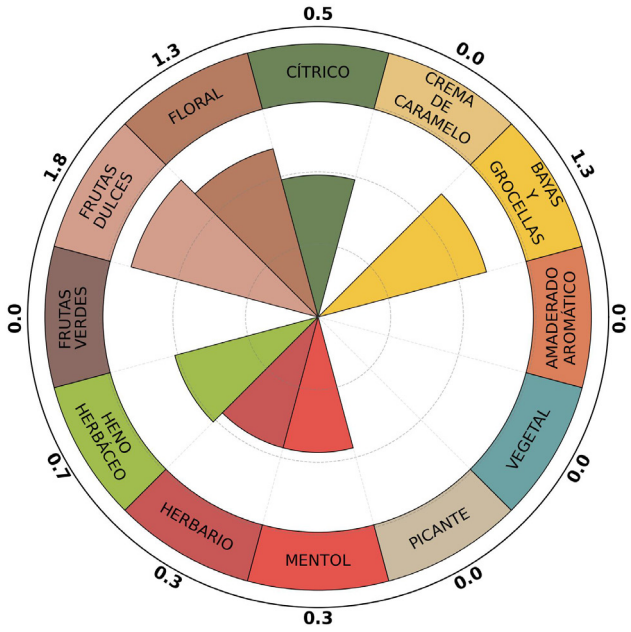
PERFILES SENSORIALES DE SPALT SELECT 2026



AROMAS CLAVE

Arándano, mora, berries, naranja, limón, durazno, jasmín, geranio, cedro, bergamota, cilantro, hierba cortada, eneldo, durazno, frambuesa, frutilla, eneldo, hierba recién cortada, dank.

La cerveza preparada para el panel sensorial que describió el perfil del lúpulo, se hizo con una Malta pilsen y levadura US-05. El aceite se adicionó al final de la fermentación, 5 puntos antes de la densidad deseada.



SABORES CLAVE

Mora, berries, cereza, terroso, arándano, limón, hierba recién cortada, geranio, rosa, lichi, frutilla, bergamota, naranja, eneldo.

La cerveza preparada para el panel sensorial que describió el perfil del lúpulo, se hizo con una Malta pilsen y levadura US-05. El aceite se adicionó al final de la fermentación, 5 puntos antes de la densidad deseada.

GUÍA RÁPIDA DE USO

Tasas de reemplazo sugeridas

• Puedes sustituir hasta un 50% de los pellets utilizados en dry hop.

• 10 ml de LupulOil ≈ 1 kg de pellets (equivalencia aproximada).

Ejemplo de cálculo — Homebrewers

Si tu receta usa 50 g de pellets para dry hop en un batch de 20 L:

• Sustituye un 50% → usas 25 g de pellets + 0,25 ml de LupulOil.

Conversión gotario:

1 ml = 35 gotas → 0,5 ml ≈ 17–18 gotas.

Momento de uso recomendado

Depende del perfil que busques:

•**Final de fermentación** → perfil frutal y floral, dependiendo la variedad

•**Pre-embotellado** → Herbal, similar al lúpulo fresco.

•Siempre aplicar con agitación suave para garantizar homogeneidad.

Dosis general orientativa

•Cervezas de bajo lupulado (Pilsner, Golden): **1 a 3 ml/Hl**

•Cervezas de alto lupulado (IPAs, Hazy): **3 a 5 ml/Hl**

Tips:

✓ Ajusta siempre en pruebas piloto.

✓ Mantener refrigerado para conservar calidad.

✓ Usa gotario para dosificar con precisión.

Más info y asesoría personalizada:

Instagram: @lupuloil

Los valores de los perfiles sensoriales son una referencia, pudiendo variar, dependiendo de la interacción que tenga el aceite esencial con los ingredientes de cada receta.

LupulOil

Proyecto apoyado por

Comité Desarrollo Productivo
FOMENTO LOS RÍOS
por CORFO

LUPULOIL SpA. Los Helechos 600, Valdivia, Chile. **lupuloil.cl**