



BarthHaas Sabro

PERFIL DEL AROMA

SABRO™ IMPARTE UN SABOR A FRUTA FUERTE Y COMPLEJO A LA CERVEZA. SABRO ES UN LÚPULO CON UN RENDIMIENTO DE ELABORACIÓN ROBUSTO QUE TRADUCE CONSTANTEMENTE SU SABOR DISTINTIVO A CERVEZA. EL SABOR DE SABRO ES NOTABLE POR SU COMPLEJIDAD DE SABORES FRUTALES Y CÍTRICOS, QUE INCLUYEN MANDARINA, COCO, FRUTAS TROPICALES Y DE HUESO DISTINTAS. ADÉMÁS, HAY UN MARCADO CARÁCTER CREMA Y SABORES SECUNDARIOS DE VAINILLA, CEDRO, ENELDO Y MENTA.

ASCENDENCIA

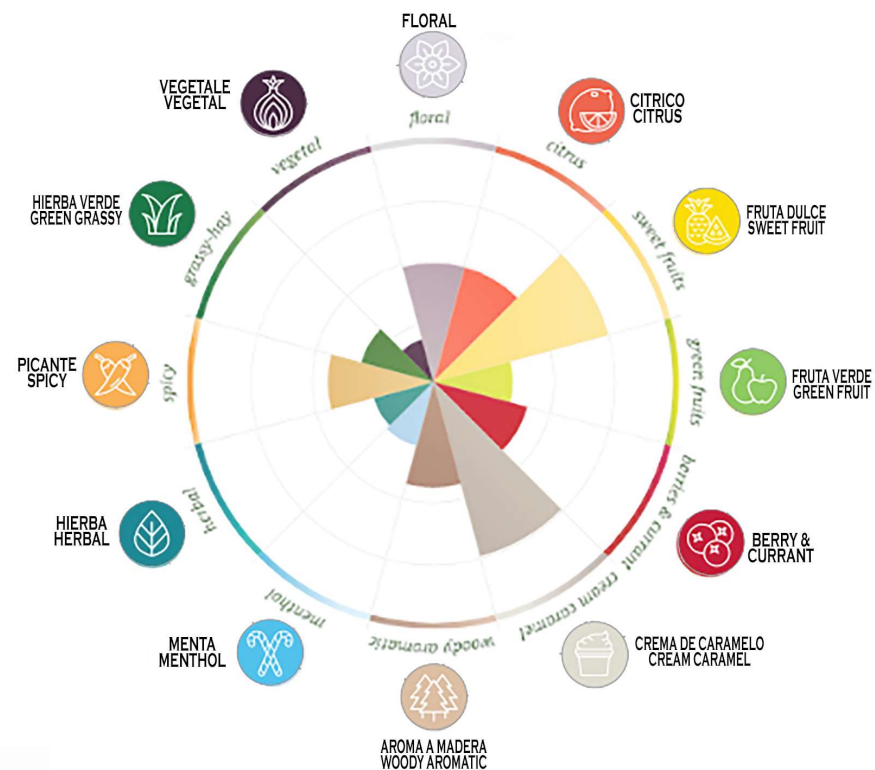
LA MARCA SABRO™ HBC 438 FUE DESARROLLADA POR HOP BREEDING COMPANY Y LANZADA EN 2018. EL PEDIGRÍ DE SABRO ES EL RESULTADO DE UNA POLINIZACIÓN CRUZADA ÚNICA DE YCR 123, UN NEOMEXICANUS HOP FEMENINO.

ANÁLISIS

ÁCIDOS ALFA *	12 - 16%
ÁCIDOS BETA	4 - 7%
MYRCENE	40 - 55%
ACEITE TOTAL MENOS MICRENO	2.5

* 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