

PATAGONIA RED®

LPX/AL001

Es la primera variedad comercial del programa de variedades de Lúpulos Patagónicos. Experimentalmente se la denominó AL001. Aporta aromas y sabores dulces, es por esto que no es recomendable usarla con maltas caramelo. Su amargor es suave y no astrigente con un retrogusto agradable y poco duradero.



Componentes amargos

Ácidos alfa	10.5 - 12.5	%
Ácidos beta	7.5 - 8.5	%
Ratio α/β	1.2 - 1.7	rel.
Co-humulonas	24 - 28	%

Estilos típicos

IPA, Session IPA, NEIPA, APA, AAA, experimentales.

Estabilidad

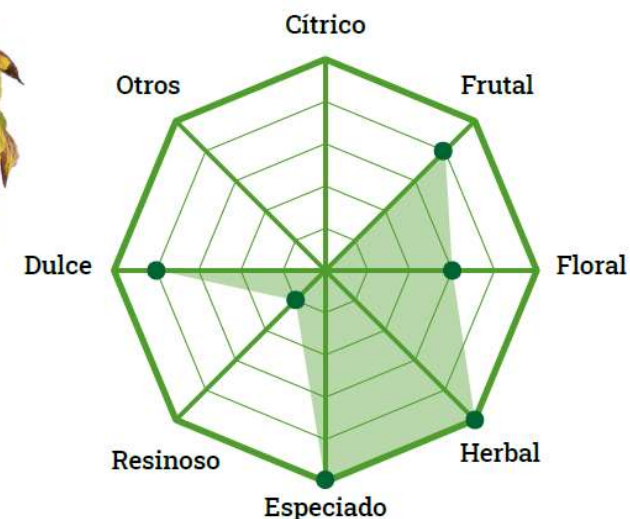
Media

Cód. IHGC

PRD

(desde 2018)

Descripción de aroma
Multifruta, golosinas, frutillas.



Aceites esenciales

Aceites Totales	2.63 ml/100g		
β -Pino	0.6	α -Humuleno	5.6
Mirceno	71.4	β -Farneseno	0.2
Linalol	0.9	α -Selineno	0.9
Geraniol	0.1	β -Selineno	0.5
β -Cariofileno	2.9	Isoamil Isobutirato	0.2

Componentes expresados en fracción porcentual del aceite total