

# CASCADE

USDA 21092

El lúpulo standard por excelencia. Desarrollado por el USDA y el Dr. Chuck Zimmermann en 1956 y registrada oficialmente en 1972. Actualmente es la variedad con mayor superficie plantada en Argentina y el mundo. Su carácter es cítrico y floral. Altos contenidos de ácidos alfa de hasta 11.5% en nuestras plantaciones.

## Componentes amargos

Ácidos alfa	8.0 - 11.5	%
Ácidos beta	5.5 - 6.5	%
Ratio $\alpha/\beta$	1.45 - 1.77	rel.
Co-humulonas	33 - 40	%

## Estilos típicos

India Pale Ale, American Pale Ale.

## Estabilidad

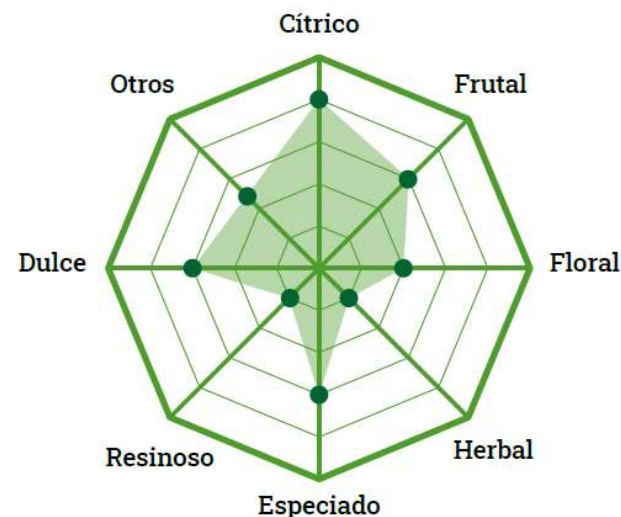
Baja



Cód. IHGC  
CAS

## Descripción de aroma

Cítrico, herbal, resina de pino



## Aceites esenciales

Aceites Totales	1.77 ml/100g		
$\beta$ -Pino	0.8	$\alpha$ -Humuleno	9.8
Mirceno	62.5	$\beta$ -Farneseno	4.8
Linalol	0.4	$\alpha$ -Selineno	0.6
Geraniol	0.15	$\beta$ -Selineno	0.5
$\beta$ -Cariofileno	3.7	Isoamil Isobutirato	0.2

Componentes expresados en fracción porcentual del aceite total