

NUGGET

USDA 21193

Lúpulo originalmente de amargor y con buen rendimiento y buen porcentaje de ácidos alfa. Está aumentando su popularidad como uso dual tanto para aroma como así amargor. Nuestra producción utiliza la variante alemana de esta variedad, que además, cuenta con sus características propias del terroir patagónico.

Componentes amargos

Ácidos alfa	13.5 - 17.0	%
Ácidos beta	4.5 - 6.0	%
Ratio α/β	2.0 - 2.8	rel.
Co-humulonas	22 - 28	%

Estilos típicos

Barley Wine, Lagers, IPA, APA, AAA.

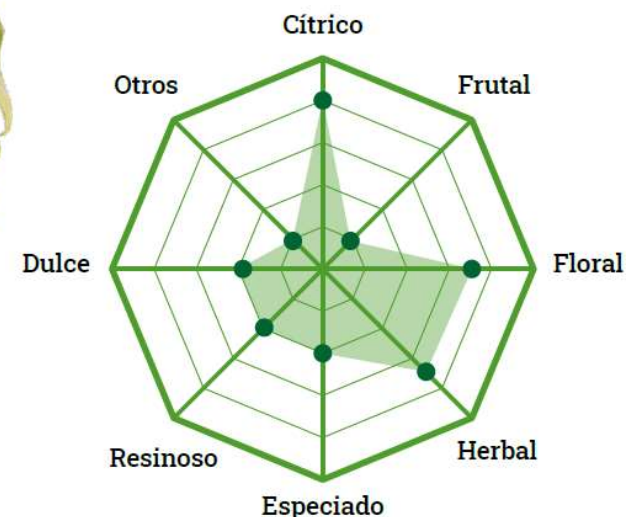
Estabilidad

Alta



Cód. IHGC
NUG

Descripción de aroma
Terroso, herbal, pino, resinoso.



Aceites esenciales

Aceites Totales	2.2 ml/100g		
β -Pino	0.6	α -Humuleno	16.0
Mirceno	52.5	β -Farneseno	0.2
Linalol	0.8	α -Selineno	0.8
Geraniol	---	β -Selineno	0.8
β -Cariofileno	7.6	Isoamil Isobutirato	0.3

Componentes expresados en fracción porcentual del aceite total