

Catálogo

DE PRODUTOS

UM UNIVERSO
DE POSSIBILIDADES
PARA A SUA CERVEJA



agraria
malte

LINHA DO TEMPO AGRÁRIA MALTE

1981



INAUGURAÇÃO MALTARIA I
(Capacidade de 70.000 t/ano)

1995



AMPLIAÇÃO MALTARIA I
(Capacidade de 140.000 t/ano)

2005



PARCERIA COM A WEYERMANN®
Maltês alemães

2008



PARCERIA COM A HVG
Lúpulos alemães

2009



INAUGURAÇÃO MALTARIA II
(Capacidade de 225.000 t/ano)

**IMPORTAÇÃO DO 100°
CONTAINER DA WEYERMANN®**

2010



PARCERIA COM A LALLEMAND
Fermento seco

**1° WORKSHOP CERVEJAS
ESPECIAIS AGRÁRIA**

2013



ABERTURA CD ARAUCÁRIA

2014



**1° IMPORTAÇÃO DE
LÚPULOS AMERICANOS**
PARCERIA COM A CRISP
Maltês ingleses



2015

PARCERIA COM A DINGEMANS

Maltes belgas

**INAUGURAÇÃO DA
CERVEJARIA EXPERIMENTAL**

PARCERIA COM A PROZYN E BIO4

Adjuvantes e Coadjuvantes / Fermento Líquido



2016

INAUGURAÇÃO MALTARIA III

(Capacidade de 360.000 t/ano)



2017

**LANÇAMENTO DOS MALTES
PALE ALE E VIENNA AGRÁRIA**

**IMPORTAÇÃO DO 1.000°
CONTAINER DA WEYERMANN®**



2018

**LANÇAMENTO MALTE
MUNIQUE AGRÁRIA**

PARCERIA COM A VERALLIA

Garrafas

ABERTURA DO CD JOINVILLE



2019

**PARCERIA COM PENGLAI JINFU
E INGREDION**

Barris de inox, high maltose e
flakes de milho.

ABERTURA DO CD BARUERI

**REALIZAÇÃO DO 10° WORKSHOP
DE CERVEJAS ESPECIAIS**

PARCERIA COM NEW ZEALAND HOPS

Lúpulos neozelandeses

**INAUGURAÇÃO DA AKADEMIE
IREKS & AGRÁRIA**

ABERTURA DO CD NOVO HAMBURGO



2020

**FRACIONAMENTO
DE LÚPULO**



AGRÁRIA MALTE

Operando desde 1981, a **Agrária Malte** é a maior do seu segmento no país e referência na produção de malte com alta qualidade. Com isso, a Cooperativa detém um market share de cerca de 30% do mercado brasileiro de malte, sendo a 13ª maior maltaria comercial do mundo.

MAIS DE
95 MIL

**ANÁLISES
LABORATORIAIS**
REALIZADAS
ANUALMENTE

13^a

**MAIOR
MALTARIA**
COMERCIAL
DO MUNDO

30%

**DE
PARTICIPAÇÃO**
NO MERCADO
NACIONAL

8

REPRESENTANTES
EM TODO
O BRASIL

12

PARCEIROS
NACIONAIS E
INTERNACIONAIS

MAIS DE
300

PRODUTOS
EM NOSSO
PORTIFÓLIO

MAIS DE
76 MIL

**LITROS DE
CERVEJA**
PRODUZIDOS NA
CERVEJARIA
EXPERIMENTAL
ATÉ AGORA

99

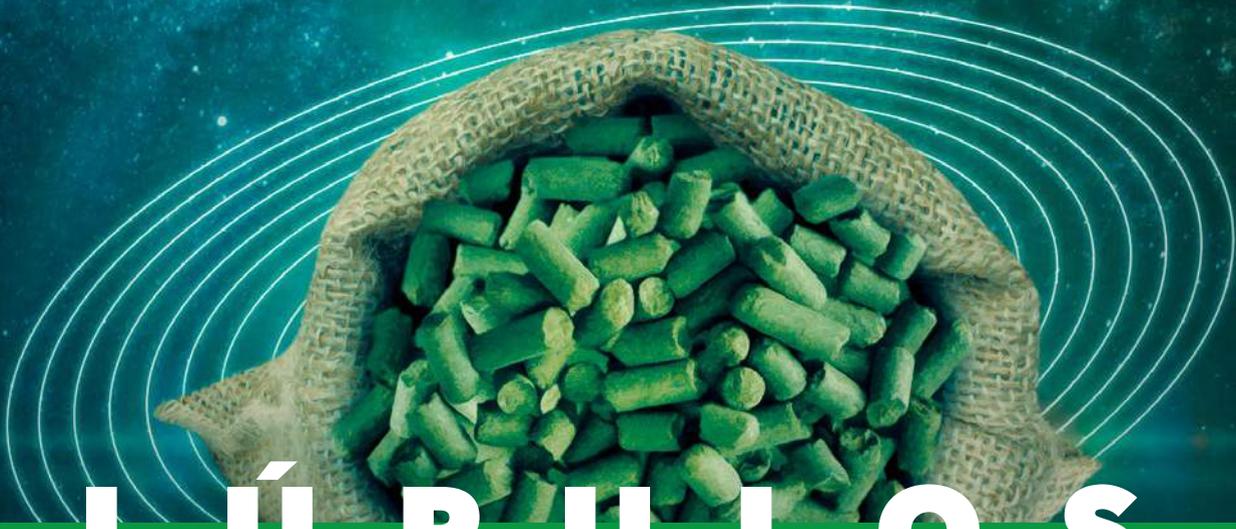
**ESTILOS JÁ
PRODUZIDOS**
NA CERVEJARIA
EXPERIMENTAL

PESQUISA DA CEVADA CERVEJEIRA

A indústria de malte e a **Fundação Agrária de Pesquisa Agropecuária (FAPA)** trabalham em sintonia, almejando a qualidade do produto final. Em ensaios realizados na região, a FAPA estuda e define quais são as variedades e tecnologias indicadas para o cultivo da cevada, e que resultam em maltes de altíssima qualidade.



ABSOLUTAMENTE TUDO PARA
O UNIVERSO CERVEJEIRO



LÚPULOS

ABSOLUTAMENTE TUDO PARA
O UNIVERSO CERVEJEIRO



HVG

Cooperativa alemã produtora de lúpulos.



New Zealand Hops

Lúpulos neozelandeses.



Outros Lúpulos

Lúpulos de produtores internacionais.

Disponível em embalagens
de **50 g, 1 kg e 5 kg.**
Consulte seu contato
comercial para mais
informações.





Hallertau Northern Brewer

*l Lúpulo
de Amargor*

Possui notas amadeiradas, mentoladas e terrosas. Pellets tipo 90.

Substâncias de Aroma*

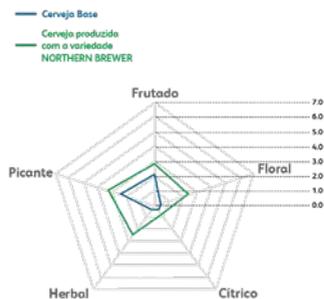
Óleos totais:	1 a 1,6 ml/100 g	Myrceno:	25 a 45%
Linalool:	0,3 a 0,8%	Beta-Cariofileno:	10 a 20%
Humuleno:	35 a 50%	Farneseno:	< 1%

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	6 a 10%	Beta-ácidos:	3 a 5%
Cohumulona:	27 a 32%	Colupulona:	48 a 53%

Polifenóis*

Polifenóis totais:	3 a 4%
Xanthohumul:	ca. 0,6%



Hallertau Nugget

*l Lúpulo
de Amargor*

Fornecer propriedades picantes, médio aroma frutado, levemente floral e herbáceo. Pellets tipo 90. Produzido na região de Hallertau – Alemanha.

Substâncias de Aroma*

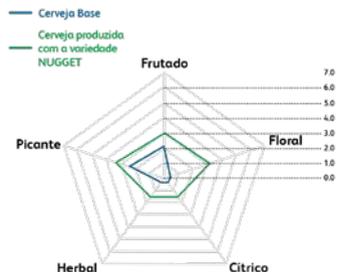
Óleos totais:	0,9 a 1,3 ml/100 g	Myrceno:	27 a 42%
Linalool:	0,5 a 1%	Beta-Cariofileno:	10 a 20%
Humuleno:	25 a 40%	Farneseno:	< 1%

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	9 a 13%	Beta-ácidos:	3 a 5%
Cohumulona:	24 a 30%	Colupulona:	47 a 57%

Polifenóis*

Polifenóis totais:	9 a 13%
Xanthohumul:	0,5 a 0,7%



*Os valores podem variar dentro destes patamares dependendo da condição da safra.



Hallertau Magnum

*l Lúpulo
de Amargor*

Lúpulo de elevado amargor e aroma mediano. Fornece propriedade picante, frutada, levemente floral e herbal. Pellets tipo 90. Produzido na região de Hallertau – Alemanha.

Substâncias de Aroma*

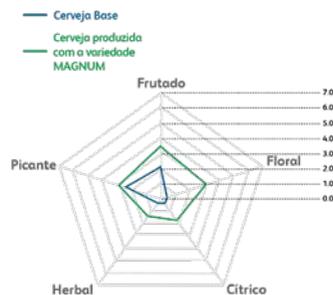
Óleos totais:	1,6 a 2,6 ml/100 g	Myrceno:	30 a 45%
Linalool:	0,2 a 0,7%	Beta-Cariofileno:	8 a 13%
Humuleno:	30 a 45%	Farneseno:	< 1%

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	11 a 16%	Beta-ácidos:	5 a 7%
Cohumulona:	21 a 29%	Colupulona:	38 a 48%

Polifenóis*

Polifenóis totais:	2 a 3%
Xanthohumul:	0,4 a 0,5%



Hallertau Herkules

*l Lúpulo
de Amargor*

Lúpulo com característica picante, notas florais e frutadas. Pellets tipo 90.

Substâncias de Aroma*

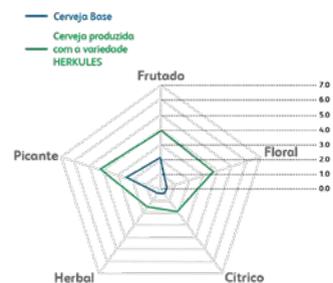
Óleos totais:	1,6 a 2,4 ml/100 g	Myrceno:	30 a 50%
Linalool:	0,3 a 0,8%	Beta-Cariofileno:	7 a 12%
Humuleno:	30 a 45%	Farneseno:	< 1%

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	12 a 17%	Beta-ácidos:	4 a 5,5%
Cohumulona:	32 a 38%	Colupulona:	52 a 58%

Polifenóis*

Polifenóis totais:	3 a 4%
Xanthohumul:	ca. 0,7%



*Os valores podem variar dentro destes patamares dependendo da condição da safra.



Polaris

l Lúpulo Aromático / de Amargor

Lúpulo com característica picante, notas florais e refrescância de menta.
Pellets tipo 90 produzido na região de Hallertau - Alemanha.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	4,0 a 5,0 ml/100 g	Myrceno:	49 a 51%
Linalool:	0,1 a 0,4%	Beta-Cariofileno:	8 a 13%
Humuleno:	20 a 35%	Farneseno:	< 1%

Polifenóis*

Polifenóis totais:	4 a 5%
Xanthohumol:	ca. 0,3%

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	18 a 24%
Beta-ácidos:	5 a 6,5%
Cohumulona:	22 a 29%

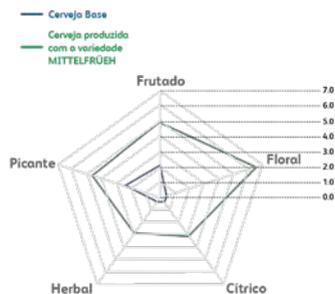
Hallertau Mittelfrüh

l Lúpulo Aromático

Lúpulo de aroma fino com nota floral e levemente picante.
Pellets tipo 90. Produzidos na região de Hallertau – Alemanha.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	0,7 a 1,3 ml/100 g	Myrceno:	20 a 28%
Linalool:	0,7 a 1,1%	Beta-Cariofileno:	10 a 15%
Humuleno:	45 a 55%	Farneseno:	< 1%



Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	3 a 5,5%	Beta-ácidos:	3 a 5%
Cohumulona:	18 a 28%	Colupulona:	36 a 44%

Polifenóis*

Polifenóis totais:	4 a 5%
Xanthohumol:	0,2 a 0,3%

*Os valores podem variar dentro destes patamares dependendo da condição da safra.



Tettnag Tettnanger

*1 Lúpulo
Aromático*

Lúpulo de aroma fino de alta qualidade e intenso aroma. Fornece à cerveja característica picante, herbal e frutada. Pellets tipo 90. Produzidos na região de Tettnag – Alemanha.

Substâncias de Aroma*

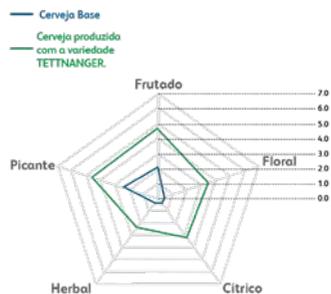
Óleos totais:	0,5 a 0,9 ml/100 g	Myrceno:	20 a 35%
Linalool:	0,4 a 0,9%	Beta-Cariofileno:	6 a 11%
Humuleno:	22 a 32%	Farneseno:	16 a 24%

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	2,5 a 5,5%	Beta-ácidos:	3 a 5%
Cohumulona:	22 a 28%	Colupulona:	40 a 45%

Polifenóis*

Polifenóis totais:	5 a 6%
Xanthohumul:	0,3 a 0,4%



Hallertau Perle

*1 Lúpulo
Aromático*

Lúpulo aromático de alta qualidade com teores medianos e elevados de amargor. Fornece à cerveja características picantes e levemente frutadas. Pellets tipo 90 e tipo 45. Produzidos na região de Hallertau – Alemanha.

Substâncias de Aroma*

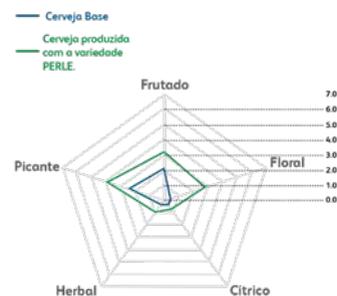
Óleos totais:	0,5 a 1,5 ml/100 g	Myrceno:	20 a 35%
Linalool:	0,2 a 0,6%	Beta-Cariofileno:	10 a 20%
Humuleno:	35 a 55%	Farneseno:	< 1%

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	4 a 9%	Beta-ácidos:	2,5 a 4,5%
Cohumulona:	29 a 35%	Colupulona:	48 a 60%

Polifenóis*

Polifenóis totais:	3 a 5%
Xanthohumul:	0,4 a 0,5%



*Os valores podem variar dentro destes patamares dependendo da condição da safra.



Hallertau Tradition

*l Lúpulo
Aromático*

Lúpulo aromático que fornece à cerveja características picantes e herbais. Pellets tipo 90 e tipo 45. Produzido na região de Hallertau – Alemanha.

Substâncias de Aroma*

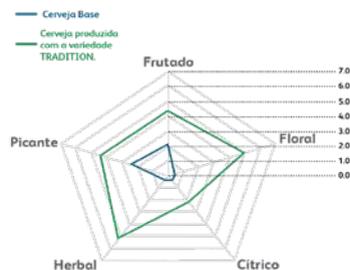
Óleos totais:	0,5 a 1 ml/100 g	Myrceno:	17 a 32%
Linalool:	0,7 a 1,2%	Beta-Cariofileno:	10 a 15%
Humuleno:	35 a 50%	Farneseno:	< 1%

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	3 a 7%	Beta-ácidos:	3 a 6%
Cohumulona:	24 a 30%	Colupulona:	41 a 49%

Polifenóis*

Polifenóis totais:	4 a 5%
Xantohumul:	0,4%



Spalter Select

*l Lúpulo
Aromático*

Possui aroma fino com notas florais, levemente frutado e picante. Pellets tipo 90.

Substâncias de Aroma*

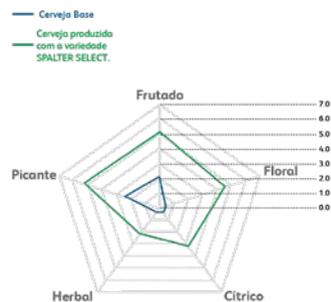
Óleos totais:	0,6 a 0,9 ml/100 g	Myrceno:	20 a 40%
Linalool:	1,0 a 1,5%	Beta-Cariofileno:	4 a 10%
Humuleno:	10 a 22%	Farneseno:	15 a 22%

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	3 a 6,5%	Beta-ácidos:	2,5 a 5%
Cohumulona:	21 a 27%	Colupulona:	37 a 46%

Polifenóis*

Polifenóis totais:	4 a 5%
Xantohumul:	0,3 a 0,5%



*Os valores podem variar dentro destes patamares dependendo da condição da safra.



Mandarina Bavaria

Lúpulo Aromático

Possui aroma agradavelmente frutado, com notas de tangerina e levemente adocicado. Pellets tipo 90.

Substâncias de Aroma*

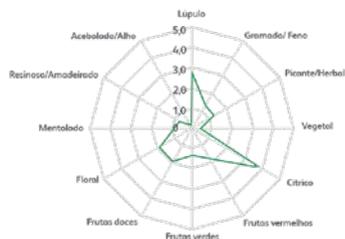
Óleos totais:	2,1 ml/100 g	Myrceno:	71%
Linalool:	0,3%	Beta-Cariofileno:	1,7%
Humuleno:	5,1%	Farneseno:	1%

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	7 a 10%	Beta-ácidos:	4 a 7%
Cohumulona:	28 a 35%		

Polifenóis*

Polifenóis totais:	2,3 a 2,7%
Xanthohumul:	0,5 a 0,7%



Hallertau Hersbrucker

Lúpulo Aromático

Cultivado para substituir o Mittelfrüh com características parecidas. Notas florais e levemente picantes. Pellets tipo 90.

Substâncias de Aroma*

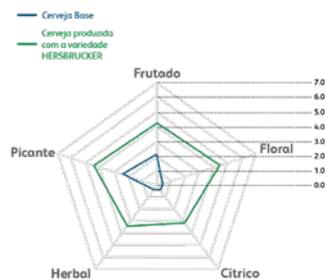
Óleos totais:	0,5 a 1 ml/100 g	Myrceno:	15 a 30%
Linalool:	0,5 a 1,0%	Beta-Cariofileno:	8 a 13%
Humuleno:	20 a 30%	Farneseno:	<1%

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	1,5 a 4%	Beta-ácidos:	2,5 a 6%
Cohumulona:	17 a 25%	Colupulona:	34 a 39%

Polifenóis*

Polifenóis totais:	5 a 6%
Xanthohumul:	ca. 0,2%



*Os valores podem variar dentro destes patamares dependendo da condição da safra.



Saphir

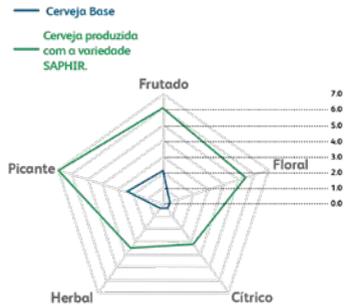
Lúpulo Alemão. Tem um perfil aromático bastante diferente dos demais lúpulos aromáticos alemães. No lúpulo fresco tem aroma amadeirado e condimentado já na maceração fria possui características cítricas e de frutas verdes como pêra e maçã. Pellets tipo 90.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	0,8 a 1,4 ml/100 g	Myrceno:	25 a 40%
Humuleno:	20 a 30%	Cariofileno:	9 a 14%
Farneseno:	< 1%		

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	2 a 4,5%	Beta-ácidos:	4 a 7%
Cohumulona:	12 a 17%		



Polifenóis*

Polifenóis totais:	4 a 5%
Xanthohumol:	0,3 a 0,4%

Hallertau Blanc

l Lúpulo Aromático

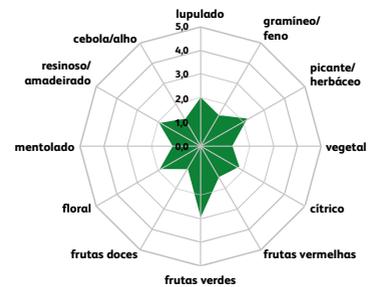
Em adições tardias e dry-hopping, confere à cerveja aroma de frutas verdes, manga e groselha. Com similaridades ao bouquet de um refrescante e fino vinho branco. Pellets tipo 90. Produzido na região de Hallertau – Alemanha.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	1,5 a 1,8 ml/100 g	Myrceno:	50 a 75%
Linalool:	0,2 a 0,5%	Beta-Cariofileno:	0 a 2%
Humuleno:	0 a 3%	Farneseno:	<1%

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	9 a 11%	Beta-ácidos:	4 a 7%
Cohumulona:	19 a 25%		



Polifenóis*

Polifenóis totais:	3 a 4%
Xanthohumol:	0,2 a 0,5%

*Os valores podem variar dentro destes patamares dependendo da condição da safra.



Huell Melon

*l Lúpulo
Aromático*

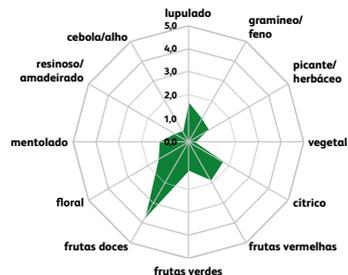
Em adições tardias e dry-hopping, confere à cerveja intrigantes aromas adocicados e um amargor característico. Aromas de melão doce, damasco, morango e leve floral. Pellets tipo 90. Produzido na região de Hallertau – Alemanha.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	1 a 2,1 ml/100 g	Myrceno:	35 a 37%
Linalool:	0,4 a 0,7%	Cariofileno:	5 a 10%
Humuleno:	10 a 20%	Farneseno:	< 1%

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	5,5 a 8%	Beta-ácidos:	6 a 8%
Cohumulona:	25 a 28%		



Polifenóis*

Polifenóis totais:	3,0%
Xanthohumul:	0,4 a 0,7%

Callista

*l Lúpulo
Aromático*

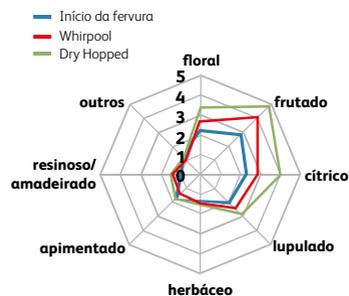
Dependendo do estilo da cerveja e dosagem, este lúpulo confere vários sabores como maracujá, grapefruit (toranja, pomelo), pêssego e groselha para a cerveja. Um lúpulo extremamente versátil para várias cervejas. Pellets tipo 90. Produzido na região de Hallertau – Alemanha.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	1,4 a 2,1 ml/100 g	Myrceno:	63,5%
Linalool:	1,3%		

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	2 a 5%	Beta-ácidos:	5 a 10%
Cohumulona:	15 a 21%		



Polifenóis*

Polifenóis totais:	5,7%
Xanthohumul:	0,3 a 0,6%

*Os valores podem variar dentro destes patamares dependendo da condição da safra.



Ariana

| Lúpulo Aromático

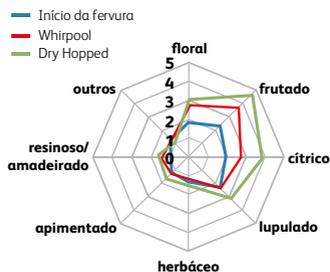
Dependendo do estilo da cerveja e dosagem, este lúpulo confere vários sabores como grapefruit (toranja, pomelo), cassis, gerânios, groselha, cítricos e baunilha para a cerveja. Esta nova variedade é bastante adequada para dry-hopping. Pellets tipo 90. Produzido na região de Hallertau – Alemanha.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	1,5 a 2,4 ml/100 g	Myrceno:	58%
Linalool:	0,5%		

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	9 a 13%	Beta-ácidos:	4,6 a 6%
Cohumulona:	40 a 42%		



Polifenóis*

Polifenóis totais:	3,3%
Xanthohumul:	0,45 a 0,55%

Extrato de Lúpulo Magnum

| Extrato de Lúpulo

Age em determinada pressão como solvente apolar. Ele solubiliza as resinas moles e os óleos etéricos da lupulina do lúpulo resultando num produto puro e de longa durabilidade. Ideal para atingir o amargor base ou fazer correções no amargor. Armazenagem facilitada pois ocupa muito menos espaço na câmara fria. Dosagem simples e altos rendimentos.

Embalagens: 1 kg (lata)

Substâncias de amargor*

Alfa-ácidos:	40 a 50%
--------------	----------

Extrato de Lúpulo Herkules

| Extrato de Lúpulo

Ideal para atingir o amargor base ou fazer correções no amargor. Armazenagem facilitada, pois ocupa muito menos espaço na câmara fria. Dosagem simples e altos rendimentos.

Embalagens: 1 kg (lata)

Substâncias de amargor*

Alfa-ácidos:	40 a 50%
--------------	----------

*Os valores podem variar dentro destes patamares dependendo da condição da safra.

Kohatu®

Lúpulo Aromático Neozelandês. Grande estabilidade de aroma e sabor. Intensas características de frutas tropicais frescas.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	0,8 a 1,0 ml/100g	Myrceno:	20 a 40%
Linalool:	0,6%	Beta-Caryophylleno:	10 a 16%
Humuleno:	35 a 50%	Farneseno:	0,1 a 0,3%
Geraniol:	0,3%		

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	6 a 7%
Beta-ácidos:	3 a 5%
Cohumulona:	21%

Motueka™

Lúpulo Aromático Neozelandês. Aroma distinto de limão e mojito. Fornece características de limão fresco e final de frutas tropicais.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	0,8 a 1,0 ml/100g	Myrceno:	40 a 50%
Linalool:	0,9%	Beta-Caryophylleno:	1 a 2%
Humuleno:	1 a 4%	Farneseno:	12 a 15%
Geraniol:	0,3%		

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	6,5 a 7,5%
Beta-ácidos:	5 a 6%
Cohumulona:	29%

Moutere™

Lúpulo Aromático Neozelandês. Variedade de alto alfa-ácido com distintas características tropicais, grapefruit e maracujá.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	1,7 ml/100g	Myrceno:	20 a 30%
Linalool:	0,9%	Beta-Caryophylleno:	5 a 10%
Humuleno:	15 a 25%	Farneseno:	0,3 a 0,6%

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	17,5 a 19,5%
Beta-ácidos:	6 a 10%
Cohumulona:	26%

*Os valores podem variar dentro destes patamares dependendo da condição da safra.

Nelson Sauvín®

Lúpulo Aromático Neozelandês. Aroma distinto dos lúpulos do “Novo Mundo”. Fornece características frutadas de uvas e vinho branco.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	1,1 ml/100g	Myrceno:	20 a 40%
Linalool:	0,3 a 0,9%	Beta-Caryophylleno:	6 a 11%
Humuleno:	22 a 37%	Farneseno:	0,1 a 0,4%
Geraniol:	0,8%		

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	12 a 13%
Beta-ácidos:	5,5 a 8%
Cohumulona:	24%

NZ Pacific Jade™

Lúpulo Neozelandês de duplo propósito com qualidade de amargor agradável. Aromas cítricos e de especiarias.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	1,2 a 1,4 ml/100g	Myrceno:	30 a 40%
Linalool:	0,5%	Beta-Caryophylleno:	7 a 10%
Humuleno:	25 a 35%	Farneseno:	0,3 a 1,0%
Geraniol:	1,5%		

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	12 a 14%
Beta-ácidos:	6 a 8%
Cohumulona:	24%

NZ Southern Cross

Lúpulo Neozelandês de duplo propósito com qualidade de amargor agradável. Aromas de casca de limão e toques de pinho.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	1,1 a 1,3 ml/100g	Myrceno:	30 a 40%
Humuleno:	20 a 22%	Beta-Caryophylleno:	6 a 7%
Farneseno:	7 a 8%		

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	12 a 14%
Beta-ácidos:	5,0 a 6,0%
Cohumulona:	25 a 28%

*Os valores podem variar dentro destes patamares dependendo da condição da safra.

Pacifica™

Lúpulo Aromático Neozelandês. Aromas finos e particulares que remetem à marmelada de frutas cítricas.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	0,7 a 1,0 ml/100g	Myrceno:	10 a 30%
Linalool:	0,8%	Beta-Caryophylleno:	14 a 16%
Humuleno:	40 a 55%	Farneseno:	0,1 a 0,3%
Geraniol:	2,2%		

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	5 a 6%
Beta-ácidos:	5,5 a 6,5%
Cohumulona:	25%

Rakau™

Lúpulo Neozelandês de duplo propósito com excelentes qualidades de amargor. Aromas de frutas amarelas e figos.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	2,0 ml/100g	Myrceno:	56%
Humuleno:	16%	Beta-Caryophylleno:	5,0%
Farneseno:	4,5%		

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	10 a 11%
Beta-ácidos:	4 a 6%
Cohumulona:	24%

Taiheke®

Lúpulo Neozelandês de duplo propósito com qualidade de amargor agradável. Aromas cítricos de grapefruit e limão.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	1,0 a 1,3 ml/100g	Myrceno:	50 a 60%
Humuleno:	12 a 15%	Beta-Caryophylleno:	5 a 6%
Farneseno:	5 a 7%		

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	6 a 8%
Beta-ácidos:	5,0 a 6,0%
Cohumulona:	35 a 38%

*Os valores podem variar dentro destes patamares dependendo da condição da safra.

Wai-iti®

Lúpulo Aromático Neozelandês. Aromas finos de pêssegos e damascos com toques cítricos.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	0,9 a 1,6 ml/100g	Myrceno:	3 a 12%
Linalool:	0,8%	Beta-Caryophylleno:	9 a 10%
Humuleno:	28 a 38%	Farneseno:	13 a 17%
Geraniol:	1 a 2%		

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	2,5 a 3,5%
Beta-ácidos:	4,5 a 6%
Cohumulona:	22 a 24%

Waimea™

Lúpulo Neozelandês de duplo propósito com ótima qualidade de amargor e aromas únicos de cítricos frescos e pinho.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	1,8 a 2,2 ml/100g	Myrceno:	50 a 60%
Humuleno:	9 a 10%	Beta-Caryophylleno:	2 a 3%
Farneseno:	4 a 6%		

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	16 a 19%
Beta-ácidos:	6,5 a 9,0%
Cohumulona:	22 a 24%

Wakatu™

Lúpulo Neozelandês de duplo propósito com ótima estabilidade aromática. Aromas cítricos e florais.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	0,8 a 1,1 ml/100g	Myrceno:	30 a 40%
Humuleno:	15 a 17%	Beta-Caryophylleno:	8 a 9%
Farneseno:	6 a 7%		

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	6,5 a 8,5%
Beta-ácidos:	8,0 a 9,0%
Cohumulona:	28 a 30%

*Os valores podem variar dentro destes patamares dependendo da condição da safra.



Saaz

Rep. Tcheca



Alemanha



Tradicional lúpulo de aroma nobre, bastante leve e com agradáveis tons terrosos, herbais e florais. Pellets tipo 90. Muito utilizado em cervejas Pilsen.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	0,4 a 1,0 ml/100 g	Myrceno Aprox.:	20 a 42%
Humuleno Aprox.:	19 a 45%	Cariofileno Aprox.:	6 a 12%
Farneseno:	11 a 15%		

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	2 a 5%
Beta-ácidos:	7 a 8%
Cohumulona:	23 a 26%

Cascade

Estados Unidos da América



Alemanha



Lúpulo de aroma floral de média intensidade, cítrico com notas de toranja (grapefruit). Pellets tipo 90.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	0,8 a 1,5 ml/100 g	Myrceno Aprox.:	45 a 60%
Humuleno Aprox.:	10 a 16%	Cariofileno Aprox.:	3 a 6%
Farneseno:	4 a 8%		

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	4,5 a 7%
Beta-ácidos:	4,5 a 7%
Cohumulona:	33 a 40%

Crystal

Estados Unidos da América



Lúpulo de suaves aromas florais, amadeirados e de especiarias como canela, noz moscada e pimenta-do-reino. Doses intensas e dry-hopping promovem aromas mais intensos que remetem a casca de cítricos e capim-limão. Pellets Tipo 90. Produzido na região do Yakima Valley.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	0,8 a 2,1 ml/100 g	Myrceno:	30 a 55%
Linalool:	0,6 a 1%	Beta-Caryophylleno:	4 a 10%
Humuleno:	20 a 30%	Farneseno:	< 1%
Geraniol:	0,4 a 0,7%	Beta-Pineno:	0,4 a 1%

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	2,8 a 6%
Beta-ácidos:	5 a 8%
Cohumulona:	20 a 26%

*Os valores podem variar dentro destes patamares dependendo da condição da safra.



English Goldings

Inglaterra



Tradicional lúpulo aromático inglês. Aromas picantes suaves e delicados com características florais adocicadas. Lúpulo em pellets tipo 90. Muito utilizado em cervejas inglesas e belgas.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	0,4 a 1,0 ml/100 g	Myrceno Aprox.:	25 a 35%
Humuleno Aprox.:	35 a 45%	Cariofileno Aprox.:	13 a 16%
Farneseno:	< 1%		

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	4 a 8%
Beta-ácidos:	2 a 3%
Cohumulona:	26 a 32%

Centennial

Estados Unidos da América



Lúpulo americano, com características próximas ao Brewers Gold. Tem parentesco com Fuggles e East Kent Golding. Predomina aroma amadeirado no lúpulo em natura e aromas de chá de camomila e cítricos no dry hopping. Pellets tipo 90.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	1,5 a 2,3 ml/100 g	Myrceno Aprox.:	45 a 55%
Humuleno Aprox.:	10 a 18%	Cariofileno Aprox.:	5 a 8%
Farneseno:	< 1%		

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	9,5 a 11,5%
Beta-ácidos:	3,5 a 4,5%
Cohumulona:	29 a 30%

Chinook

Estados Unidos da América



Lúpulo americano. Predomina aroma condimentado quase defumado balanceado com aroma cítrico no lúpulo em natura e aromas de amoras vermelhas, frutas doces e flores no dry hopping. Pellets tipo 90.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	1,5 a 2,5 ml/100 g	Myrceno Aprox.:	35 a 40%
Humuleno Aprox.:	20 a 25%	Cariofileno Aprox.:	9 a 11%
Farneseno:	< 1%		

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	12 a 14%
Beta-ácidos:	3 a 4%
Cohumulona:	29 a 34%

*Os valores podem variar dentro destes patamares dependendo da condição da safra.



Amarillo

Estados Unidos
da América

Alemanha



Lúpulo aromático fino no qual predominam aromas de damasco, pera, banana madura e melão, balanceado com aroma cítrico de grapefruit e limão. Pellets 90.

Substâncias de **Aroma***

Óleos totais:	1,5 a 1,9 ml/100 g	Myrceno Aprox.:	68 a 70%
Humuleno Aprox.:	9 a 11%	Cariofileno Aprox.:	2 a 4%
Farneseno:	2 a 4%		

Substâncias de **Amargor***

Alfa-ácidos:	8 a 11%
Beta-ácidos:	6 a 7%
Cohumulona:	21 a 24%

Columbus / CTZ

Estados Unidos
da América

Lúpulo americano descendente do Nugget. Predominam aromas condimentados, equilibrando aromas cítricos. Pellets tipo 90.

Substâncias de **Aroma***

Óleos totais:	2,5 a 3,5 ml/100 g	Myrceno Aprox.:	25 a 45%
Humuleno Aprox.:	11 a 25%	Cariofileno Aprox.:	8 a 12%
Farneseno:	< 1%		

Substâncias de **Amargor***

Alfa-ácidos:	15 a 17%
Beta-ácidos:	4,5 a 5%
Cohumulona:	30 a 35%

Citra®

Estados Unidos
da América

Lúpulo Americano. Como o nome referencia, nesta variedade predominam aromas de frutas cítricas, principalmente limão e grapefruit, mas também aromas de maracujá e outras frutas tropicais. Uma cerveja produzida com este lúpulo é inconfundível. Pellets tipo 90.

Substâncias de **Aroma***

Óleos totais:	2,2 a 2,8 ml/100 g	Myrceno Aprox.:	60 a 65%
Humuleno Aprox.:	11 a 13%	Cariofileno Aprox.:	6 a 8%
Farneseno:	< 1%		

Substâncias de **Amargor***

Alfa-ácidos:	11 a 13%
Beta-ácidos:	3,5 a 4,5%
Cohumulona:	22 a 24%

*Os valores podem variar dentro destes patamares dependendo da condição da safra.



Galena

Estados Unidos
da América

Lúpulo americano. Variedade de amargor que se caracteriza para concentrações elevadas de alfa-ácidos. Nesta variedade predominam aromas cítricos, gramíneos e florais bastante equilibrados. Pellets tipo 90.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	0,9 a 1,3 ml/100 g	Myrceno Aprox.:	55 a 60%
Humuleno Aprox.:	10 a 13%	Cariofileno Aprox.:	4,5 a 5,5%
Farneseno:	< 1%		

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	11,5 a 13,5%
Beta-ácidos:	7,2 a 8,7%
Cohumulona:	36 a 40%

Target

Inglaterra



Lúpulo inglês. Variedade de amargor que se caracteriza para concentrações elevadas de alfa-ácidos. Nesta variedade predominam aromas amadeirados que lembram folhas de tabaco, conhaque e um leve aroma de baunilha. Pellets tipo 90.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	1,2 a 1,4 ml/100 g	Myrceno Aprox.:	45 a 55%
Humuleno Aprox.:	17 a 22%	Cariofileno Aprox.:	8 a 10%
Farneseno:	< 1%		

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	9,5 a 12,5%
Beta-ácidos:	1,7 a 2,9%
Cohumulona:	30 a 40%

Comet

Estados Unidos
da América

Descrito por muitos cervejeiros como um aroma selvagem americano, este lúpulo apresenta intensas notas de grapefruit (toranja, pomelo). Além disso, flavor de frutas silvestres, leve gramíneo e um amargor terroso. Pellets Tipo 90. Produzido na região do Yakima Valley.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	1 a 2 ml/100 g	Myrceno:	40 a 55%
Linalool:	0,5 a 0,8%	Beta-Cariofileno :	10 a 15%
Humuleno:	1 a 2%	Farneseno:	< 1%
Geraniol:	0,2 a 0,9%	Beta-Pineno:	0,8 a 1,1%

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	8 a 12%
Beta-ácidos:	3 a 6%
Cohumulona:	40 a 45%

*Os valores podem variar dentro destes patamares dependendo da condição da safra.



El Dorado®

Estados Unidos da América



Lúpulo americano. Intensos sabores tropicais que remetem a abacaxi e manga, com um final resinoso. Aromas de pera, melancia, pêssego, nectarina e doces. Pellets Tipo 90. Produzido na região do Yakima Valley.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	2,5 a 3,3 ml/100 g	Myrceno:	55 a 60%
Humuleno:	10 a 15%	Beta-Cariofileno:	6 a 8%
Farneseno:	< 1%		

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	13 a 17%
Beta-ácidos:	7 a 8%
Cohumulona:	28 a 33%

Idaho 7

Estados Unidos da América



Utilizado principalmente como variedade aromática e para dry hopping devido ao seu intenso aroma e sabor. Possui uma concentração de alfa-ácidos significante para contribuir com o amargor. Com aroma de frutas tropicais, cítricas (damasco, laranja, toranja vermelha, papaia) e intensas notas resinosas e um toque de chá preto.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	1,0 a 2,5ml/100 g	Farneseno:	<1%
---------------	-------------------	------------	-----

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	9 a 15%
Beta-ácidos:	4 a 5%
Cohumulona:	30 a 40%

Azacca®

Estados Unidos da América



Lúpulo com excelente qualidade aromática, muito utilizado para late e dry hop. Possui um intenso aroma tropical acompanhado de notas cítricas. Fornece aroma de manga madura, abacaxi, com notas de frutas de pomar (maçã e pera) e pinho.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	1,6 a 2,5 ml/100 g	Myrceno:	46 a 55%
Humuleno:	14 a 18%	Cariofileno:	8 a 12%
Farneseno:	< 1%		

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	14 a 16%
Beta-ácidos:	4 a 5,5%
Cohumulona:	38 a 45%

*Os valores podem variar dentro destes patamares dependendo da condição da safra.



Zeus

Estados Unidos da América



Possui alto rendimento de amargor, aroma agradável, pungente, picante, cítrico e herbal.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	2,5 a 4,5 ml/100 g	Myrceno:	45 a 60%
Humuleno:	9 a 14%	Cariofileno:	5 a 10%
Farneseno:	< 1%		

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	13 a 17%
Beta-ácidos:	4,5 a 6,5%
Cohumulona:	30 a 40%

Simcoe®

Estados Unidos da América



Lúpulo de duplo propósito devido a sua alta concentração de alfa-ácidos e qualidades aromáticas. Aroma frutado adocicado, cítrico, com notas terrosas, herbais e de pinho.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	2 a 2,5 ml/100 g	Myrceno:	60 a 65%
Humuleno:	10 a 15%	Cariofileno:	5 a 8%
Farneseno:	< 1%		

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	12 a 14%
Beta-ácidos:	4 a 5%
Cohumulona:	15 a 20%

Mosaic®

Estados Unidos da América



Com um aroma complexo, este lúpulo é conhecido por seu triplo propósito, podendo ser utilizado para amargor, flavor e aroma. Possui um amargor agradável e aroma de frutas tropicais, manga, pinho, cítrico e herbal.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	1 a 1,5 ml/100 g	Myrceno:	47 a 53%
Humuleno:	13 a 16%	Cariofileno:	5 a 8%
Farneseno:	< 1%		

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	11,5 a 13,5%
Beta-ácidos:	3,2 a 3,9%
Cohumulona:	20 a 26%

*Os valores podem variar dentro destes patamares dependendo da condição da safra.



Willamette

Estados Unidos da América



Apresenta uma picância complexa, caracterizada por notas herbais, florais e frutadas.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	1 a 1,5 ml/100 g	Myrceno:	30 a 55%
Humuleno:	20 a 30%	Cariofileno:	6,5 a 8%
Farneseno:	5 a 6%		

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	4 a 6%
Beta-ácidos:	3,5 a 4,5%
Cohumulona:	30 a 35%

Pilgrim

Inglaterra



Fornecer um amargor de qualidade e também aroma e sabor agradáveis. Seu aroma complexo possui característica herbal, gramínea, cítrica, com notas de pera, especiarias e mel.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	1 a 1,8 ml/100 g	Myrceno:	24 a 36%
Linalool aprox.:	0,2%	Cariofileno aprox.:	7%
Humuleno aprox.:	1,7%	Farneseno:	< 1%

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	9 a 13%
Beta-ácidos:	4 a 5,5%
Cohumulona:	36 a 38%

East Kent Golding

Estados Unidos da América



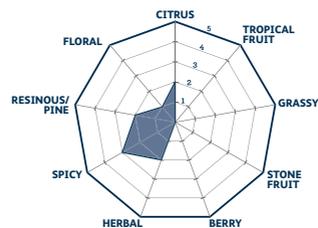
Variedade britânica com aromas sutis tradicionais de lúpulos Ingleses. Com aroma e sabor adocicado, picante, com notas de mel e floral com casca de fruta cítrica. O dry hopping pode tornar mais evidente sua característica cítrica e gramíneo fresco.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	0,4 a 0,8 ml/100g
Mirceno:	25%
Humuleno:	36%

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	4 a 8%
Beta-ácidos:	1,9 a 3%
Cohumulona:	20 a 32%



*Os valores podem variar dentro destes patamares dependendo da condição da safra.



Styrian Golding (Celeia)

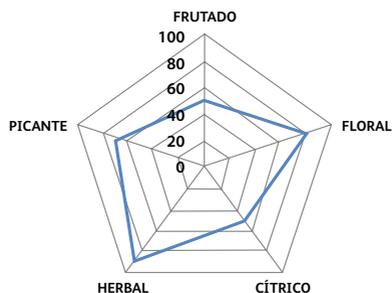
Eslovênia



Esta é uma variedade triploíde criada no Instituto Esloveno de Pesquisa em Lúpulo e Fabricação de Cerveja em Zalec, variedade do Savinjski Golding e germoplasma masculino esloveno. Ele foi criado para melhorar o valor agrônômico do Savinjski Golding tradicional e manter as características de aromas nobres. Conhecida por seu aroma lupulado nobre que remete à limão, floral, chá verde e herbal e seu amargor agradável e harmônico. Cervejas fabricadas com Styrian Golding (Celeia) têm ótimas pontuações organolépticas para amargor, aroma e sabor.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	0,6 a 2,5%	Myrceno:	26 a 35%
Linalool:	0,6 a 1,2%	Beta-Cariofileno:	8 a 9%
Humuleno:	18 a 23%	Farneseno:	3 a 7%



Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	3 a 6,5%	Beta-ácidos:	2 a 4%	Cohumulona:	26 a 31%	Colupulona:	47 a 62%
--------------	----------	--------------	--------	-------------	----------	-------------	----------

Golding Bobek

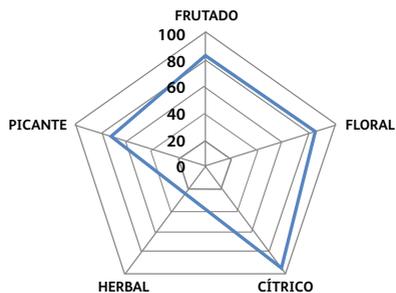
Eslovênia



Lúpulo de duplo propósito: aroma e amargor. Bobek tem um aroma intenso e agradável com notas florais, de limão e pinho.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	0,7 a 4 ml/100 g	Myrceno:	30 a 45%
Linalool:	0,9 a 1,3%	Beta-Cariofileno:	4 a 6%
Humuleno:	12 a 19%	Farneseno:	3 a 7%



Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	2 a 7%	Beta-ácidos:	4 a 6,1%	Cohumulona:	28 a 34%	Colupulona:	48 a 53%
--------------	--------	--------------	----------	-------------	----------	-------------	----------

*Os valores podem variar dentro destes patamares dependendo da condição da safra.



Idaho Gem™

Estados Unidos da América



Seus altos níveis de óleos aromáticos frutados e adoçados tornam este lúpulo ideal para adições tardias e dry hopping. O perfil de frutas doces é suportado por notas cítricas de grapefruit. O Idaho Gem™ chama atenção por seus aromas de frutas amarelas, frutas vermelhas, frutas cítricas, mojito e hortelã. Um lúpulo perfeito para utilização em New England IPAs, West Coast IPAs e Pale Ales.

Substâncias de Aroma*

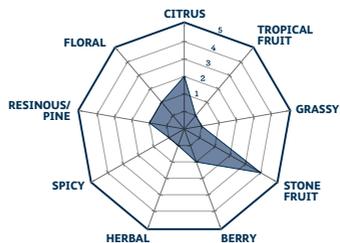
Óleos totais: 1,3 a 2 ml/100 g

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos: 11 a 14%

Beta-ácidos: 5 a 7%

Cohumulona: 40 a 45%



Bravo™

Estados Unidos da América



Excelente variedade de amargor que apresenta aromas florais leves e sabores sutis de laranja e frutas amarelas, tornando-o altamente desejável para uso em muitos estilos diferentes de cerveja.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais: 1,6 a 2,5 ml/100g Myrceno: 25 a 50%

Humuleno: 18 a 20% Farneseno: <1

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos: 14 a 18%

Beta-ácidos: 3 a 5,5%

Cohumulona: 29 a 34%

Ekuanot®

Estados Unidos da América



Seu nome foi alterado de Equinox para Ekuanot® em 2016. Ele é conhecido por fornecer uma variedade complexa de aromas como limão, maçã, melão, mamão, pimenta verde, frutas vermelhas, eucalipto e cravo.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais: 2,5 a 4,5 ml/100g

Miraceno: 30 a 45%

Humuleno: 10 a 20%

Linalool: 0,2 a 0,5%

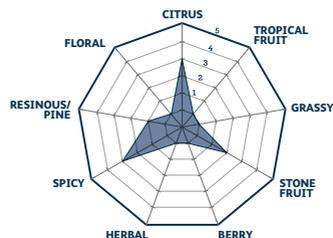
Farneseno: <1

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos: 13 a 16%

Beta-ácidos: 4 a 5,5%

Cohumulona: 31 a 38%



*Os valores podem variar dentro destes patamares dependendo da condição da safra.



Sabro™

Estados Unidos
da América

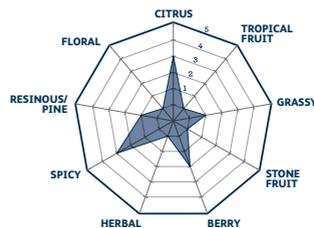
Variedade de aroma conhecida por sua complexidade de sabor frutado e cítrico, como tangerina, coco, frutas tropicais, frutas amarelas e notas de cedro e menta.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	2,5 a 3,5 ml/100g
Mirceno:	51 a 68%
Humuleno:	7 a 14%
Linalool:	7 a 11%
Farneseno:	<1

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	12 a 16%
Beta-ácidos:	4,0 a 7,0%
Cohumulona:	20 a 24%



Sorachi Ace

Estados Unidos
da América

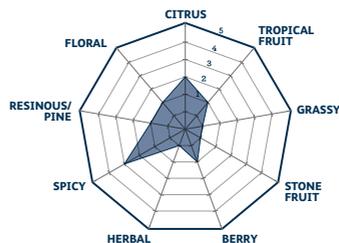
Lúpulo de duplo propósito, além de possuir um bom teor de alfa ácidos tem um aroma único, tornando-o uma ótima escolha para aqueles estilos onde notas cítricas são desejadas, como Witbier.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	1,5 a 4,5 ml/100g
Mirceno:	44 a 55%
Humuleno:	20 a 26%
Linalool:	7 a 12%
Farneseno:	2 a 5%

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	10 a 16%
Beta-ácidos:	6,0 a 10,0%
Cohumulona:	20 a 28%



*Os valores podem variar dentro destes patamares dependendo da condição da safra.



Kazbek

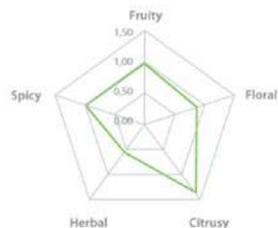
Eslovênia



Esta variedade de lúpulo possui aroma e sabor cítrico e é recomendado para dry hopping. Uma ótima opção para IPAs.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	0,9 a 1,8 ml/100 g	Myrceno:	40 a 55%
Humuleno:	20 a 35%	Cariofileno:	10 a 15%
Farneseno:	< 1%		



Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	4 a 7%	Beta-ácidos:	4 a 6%
Cohumulona:	35 a 40%	Colupulona:	57 a 62%

Polifenóis*

Polifenóis totais:	3,5 a 4,5%
Xanthohumol:	0,3 a 0,45%

UK Fuggle

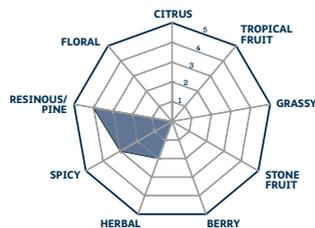
Inglaterra



Lúpulo aromático Inglês, muito utilizado em cervejas escuras como Porter e Stout, adicionando a assinatura clássica dos lúpulos ingleses. Possui característica terrosa, amadeirada e aromas de árvores frutíferas.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	0,44 a 1,4 ml/100 g	Myrceno:	25 a 30%
Humuleno:	25 a 38%	Cariofileno:	9 a 13%
Farneseno:	4 a 7%		



Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	2,4 a 6,0%	Beta-ácidos:	2,0 a 3,0%	Cohumulona:	25 a 30%
--------------	------------	--------------	------------	-------------	----------

*Os valores podem variar dentro destes patamares dependendo da condição da safra.



Cashmere

Estados Unidos
da América

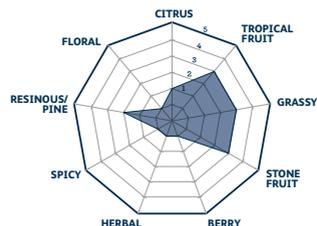
Este lúpulo possui característica frutada complexa e intensa, com notas de limão, frutas amarelas como pêssago, melão, frutas vermelhas e em segundo plano, coco, herbal e capim-limão. Bastante utilizado em estilos onde o aroma e sabor de lúpulo têm destaque e quando a intensidade de frutas tropicais exóticas é desejada para complementar Sours, Fruit Beers e Funky Ales.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	0,5 a 1,8 ml/100 g
Mirceno:	39 a 42%
Humuleno:	26 a 29%
Linalool:	12 a 13%
Farneseno:	<1

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	7,0 a 10,0%
Beta-ácidos:	4,0 a 7,0%
Cohumulona:	22 a 25%



Extrato de Lúpulo Americano

Embalagens: 1kg (lata)

Ideal para atingir o amargor base ou fazer correções no amargor. Armazenagem facilitada, pois ocupa menos espaço na câmara fria. Dosagem simples e altos rendimentos.

Substâncias de amargor*

Alfa-ácidos: 40 a 50%

Cluster

Estados Unidos
da América

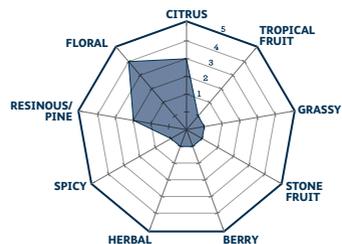
Uma das variedades mais antigas produzidas nos EUA, possui balanceado amargor e propriedade aromática. Seu aroma e sabor são caracterizados como floral, picante, resinoso, cítrico e em segundo plano possui notas de cassis.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	0,4 a 1,0 ml/100 g
Mirceno:	38 a 55%
Humuleno:	15 a 20%
Farneseno:	0 a 1%

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	5,0 a 9,0%
Beta-ácidos:	4,5 a 6,0%
Cohumulona:	33 a 43%



*Os valores podem variar dentro destes patamares dependendo da condição da safra.



First Gold

Estados Unidos
da América

Excepcionalmente versátil, esta variedade pode ser dosada em qualquer ponto da fervura e também no dry hopping. Apresenta um aroma doce de tangerina e laranja com traços de canela. Seu sabor é considerado floral e frutado.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	0,7 a 1,5 ml/100 g	Myrceno:	24 a 28%
Humuleno:	20 a 24%	Farneseno:	0 a 4%

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	5,6 a 10%
Beta-ácidos:	2,3 a 4%
Cohumulona:	31 a 36%

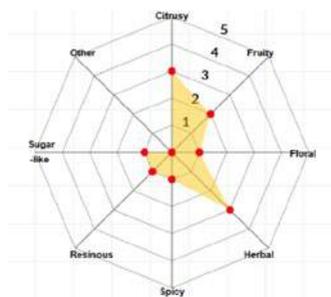
Lemondrop™

Estados Unidos
da América

O nome diz tudo. Lemondrop oferece um "caráter único cítrico-limão de agradável aroma". As notas cítricas e herbáceas sutis são perfeitas para cervejas Session. Enquanto Ales tendem a trazer seu lado mais adocicado, Lemondrop™ é delicado e refinado suficiente para Lagers de qualidade. Aromas de limão, menta, chá verde e melão.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	1,5 a 2 ml/ 100 g	Farneseno:	6 a 7%
Linalool:	0,4 a 0,6%		



• Aroma do lúpulo in natura

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	5 a 7%	Beta-ácidos:	4 a 6%
Cohumulona:	25 a 35%		

Polifenóis*

Xanthohumol:	0,2 a 0,3%
--------------	------------

*Os valores podem variar dentro destes patamares dependendo da condição da safra.

LÚPULOS FRACIONADOS

50 g e 1 kg

COMPRE O QUE
PRECISAR
CRIE O QUE
QUISER

MAIS PRATICIDADE E CRIATIVIDADE

Cervejeiro, agora a **Agrária Malte** faz ainda mais por você.

Disponibilizamos o fracionamento de todo o nosso catálogo de lúpulos **em embalagens de 50 g e 1 kg**, com gás inerte, facilitando a compra para as suas receitas, sem perder a qualidade.

Agora ficou ainda mais fácil incluir os melhores lúpulos alemães, americanos, tchecos, neozelandeses, eslovenos e ingleses na suas cervejas.

É sucesso na certa.

CONSULTE O SEU
REPRESENTANTE
E SAIBA MAIS

COM FECHAMENTO
ZIP LOCK



Disponível em embalagens de **50 g, 1 kg e 5 kg**. Consulte seu contato comercial para mais informações.

UNI VER SO CER VE JEI RO

Serviços

CERVEJARIA EXPERI- MENTAL

Com a operação iniciada em março de 2015, a **Cervejaria Experimental** é uma iniciativa inovadora no Brasil, com o objetivo de auxiliar os clientes a aperfeiçoar continuamente seus produtos. A Cervejaria Experimental foi concebida em parceria com a **Weyermann®**.

A **Agrária Malte** oferece aos seus clientes uma estrutura única e completa para testes e desenvolvimento de cervejas. Para o experimento de receitas e produtos, são disponibilizados todos os insumos e equipe técnica da Agrária Malte.



■ **11 tanques fermentadores/
maturadores cilindro-cônicos**

Capacidade individual útil: **250 litros**
Com sistema de frio compacto e programável

■ **Sistema manual de envase
de barris e garrafas**

Capacidade de **20 barris/h** e
até **120 garrafas/h**.

■ **Pasteurizador de Imersão**

Para **300 garrafas**

■ **Filtração, pasteurização, envase
em garrafa e em barril.**

■ **A produção é do cliente, ele leva
envasada da forma que preferir.**

Além disso, recebe uma análise completa da
cerveja do nosso laboratório e avaliação dos
Biersommeliers da Agrária.

■ **Possibilidade de envelhecimento
das cervejas em barris de
madeira em nossa adega (Keller).**

■ **Visita exclusiva às instalações
da Agrária**

Maltaria, pesquisa de cevada e lúpulo,
museu e laboratório. Ao final da visita/
produção, o cliente recebe uma presente
exclusivo.



LABORATÓRIO DE ANÁLISES DE CERVEJAS

Através do **Laboratório Central**, a Agrária Malte oferece aos seus clientes diversas análises de cervejas. São elas:

- **Extrato**
Original, Real e Aparente
- **Álcool**
- **Amargor**
- **Diacetil**
- **Carbonatação**
- **Oxigênio dissolvido**
- **Cor**
- **Turbidez**
- **pH**
- **Estabilidade de espuma**
- **Granulometria da moagem**

MAIS DE
95 MIL

ANÁLISES LABORATORIAIS
REALIZADAS ANUALMENTE

LISTA DE ABREVIACÕES

HVG

Hopfenverwertungsgenossenschaft/
Cooperativa de Processamento de Lúpulo

EBC

European Brewery Convention/
Convenção Cervejarias Europeias

pH

É o símbolo para uma medida físico-química potencial hidrogeniônico ou potencial de hidrogênio.

MD

Mouterij Dingemans™ / Maltaria Dingemans™

TM

Abreviação para uma marca não registrada, ou seja, uma marca utilizada para promover marcas ou bens.

ABV

Alcohol by volume / Álcool por volume

°P

Grad Plato / Graus Plato

OG

Original Gravity / Gravidade Original

IPA

Indian Pale Ale

ESB

Extra Special Bitter / Estilo de cerveja clássico inglês

FG

Final Gravity / Gravidade Final

SRM

Standard Reference Method / Método de Referência para Realização e Interpretação de Análises

IBUs

É abreviação de International Bitter Units e trata-se de uma medida para averiguar o quão amarga é uma cerveja.

KWT

Kalt-Warm-Test / Teste para determinação da estabilidade coloidal / Tempo de prateleira de uma cerveja.

PGA

Propilen Glycol Alginate / Alginato de Propilenoglicol

CIP

Clean in Place / Limpeza em Circuito Fechado

FAN

Free Amino Nitrogen / Aminoácidos Livres

HPLC

High Performance Liquid Chromatography / Cromatografia líquida de maior alta eficiência

AGRÁRIA MALTE ONLINE

Agora que você já conhece toda nossa linha de produtos e serviços, não deixe de acessar nossa biblioteca de conteúdos exclusivos. O acervo é composto por palestras, apresentações e materiais complementares sobre cerveja, insumos, métodos de produção e muito mais. Além disso, disponibilizamos várias receitas, incluindo receitas assinadas por nossos cervejeiros.

Então não perca tempo!

Consulte também nossa política de devolução e os laudos técnicos.

Agrária Malte

Malte maltaria da América Latina, tem como foco a produção de Malte Pilsner, atende aproximadamente 30% da demanda do mercado brasileiro de cerveja. Após recente aquisição com produção de 360.000 t de malte por ano, passou a produzir alguns maltes especiais. Malte Pilsner Agrária e Muniquês são 100% nacionais. Possui certificações de fabricação.

Maltes Nacionais

Extratos de Malte Agrária

Di Lápis Agrária

SIGA
TAMBÉM:

 Agrária Malte

 @agrariamalte

 Agrária Malte

WWW.AGRARIA.COM.BR/MALTE

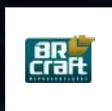
REPRESENTANTES COMERCIAIS



Caixeiro Viajante
Porto Alegre - RS
+55 (51) 98044-3900
vendas@cxvj.com.br
marcelo@cxvj.com.br



G. Rossi
Araucária - PR
+55 (41) 9 9943-8532
rosangela@grossiagro.com.br
jean@grossiagro.com.br
faturamento.malte@grossiagro.com.br



BR Craft Representações
Rio de Janeiro - RJ
+55 (21) 98872-9277
+55 (21) 99884-3840
+55 (21) 4103-3840
rafael@brcraft.com.br
daniele@brcraft.com.br
arthur@brcraft.com.br



Minas Maltes
Belo Horizonte - MG
+55 (31) 97186-7871
vendas@minasmaltes.com.br
comercial@minasmaltes.com.br



Heicam
Heidemann & Campos
Joinville - SC
+55 (47) 3025-4007
+55 (47) 9 9148-2828
comercial@heicam.com.br



Maltes Centro Oeste
Brasília - DF
+55 (61) 9 8117-3869
comercial@maltescentrooeste.com.br



Prozyn
São Paulo - SP
+55 (11) 9 9485-6842
andrea.vantol@prozyn.com.br
natalia.oliveira@prozyn.com.br
flavio.melo@prozyn.com.br



Malte Norte
Recife - PE
+55 (81) 99906-3753
+55 (81) 99959-1922
+55 (81) 3129-8319
contato@maltenorte.com.br
filipe@maltenorte.com.br
manuela@maltenorte.com.br

EXTERNOS:



Colômbia
Brewex Insumos Cerveceros
+57 304 387 2701
info@brewex.com.co
www.brewex.com.co



Paraguai
Authen Beer Insumos Cerveceros
+59 981 180663
ventas@authenbeer.com.py

PARCEIROS



www.agraria.com.br
Agrária Malte
@agrariamalte