COPA BRASILEIRA DE LÚPULOS

Categoria – Cascade

Produtor	Fazenda Bella Terra (SP)
Alfa ácidos totais (%) - espectrofotometria	7,10 %
Nota da Sensorial	3,28
Posição na categoria	9

Considerações do painel sensorial:
1)Herbal, picante.
2)Bom frescor.
3)Aroma pouco intenso.
4)Tem um aroma não agradável, não sei identificar qual.
5)Aroma presente, aparente peletização sem queimar o lúpulo, peletização desuniforme, presença leve de aroma vegetal.
6)Bastante herbal. Leve floral.
7)Aroma não muito intenso. Floral.
8)Moagem grossa, verde claro é aromas bem sútil de grama.
9)Cha preto, herbal, capim santo.
10)leve floral, herbal, leve condimento. pungencia baixa de aroma.
11)Muito aromático!. Nota citricas e tropicais que remetem maracuja azedo, goiaba, manga verde, pitanga, caju e leve dank. Sem defeitos aparente no processo de peletizacao. Quero!!
12)herbal, floral, gramíneas, PELLET médio, claro, irregular, parte vegetativa e não íntegro.
13)Fresco. Abre mais em pallet. Anis, especiarias, leve amadeirado.
14)Perfil herbal, levemente doce. Capim limão.
15)Pellet quebradiço verde médio. Limão com pimenta leva.
16)Pellet nao uniforme. Verde escuro. Aroma fraco citrico com sinais de oxidacao.
17)Herbal médio. Aparece pouco o aroma. Pellets não estaveis, com bastante folha não moída.
18)Aroma baixo, muito herbal. Cha mate. Cebola.

Duan Ceola – Copa Brasileira de Lúpulos

Aureliano Meirelles – Copa Brasileira de Lúpulos

Manuel Barrales – Copa Brasileira de Lúpulos