Categoria – Comet

Produtor	Fazenda Bella Terra (SP)
Alfa ácidos totais (%) - espectrofotometria	12,77 %
Nota da Sensorial	7,10
Posição na categoria	9

Considerações do painel sensorial:
1)Leve defumado.
2)Pellet irregular com pedaços de flor aparente. Aroma leve limão.
3)Uva, fruta amarela, leve caju.
4)perfil de frutas tropicais e tióis bem interessante. intensidade média alta. bem interessante.
5)Limão, dunk.
6)Leve frutado, mas tem algo não agradável, talvez defumado.
7)Boa compactação, um pouco frágil, boa uniformidade mas muito pó. Aroma herbal com leve condimentos. Um pouco de nota de cebola.
8)Cítrico, boa intensidade, leve oxidação.
9)Orégano.
10)Pellet desfazendo e oleoso. Cítrico, maracujá, laranja.
11)Cítrico, frutas amarelas, floral.
12)Perfil cítrico intenso e levemente floral. Algo mentolado que trás bastante frescor. Projeção muito alta. Impressionou demais.
13)Pellet pequeno/uniforme. Verde amerala. Citrico intenso/floral.
14)O lupulo tem potencial sensorial predominando todas frutadas e citricas, porem as.notas defumadas atrapalham a experiência. Cuidar com o processo de peletizacao.
15)Aroma de média/baixa intensidade, com notas herbais e picantes, levemente oxidado, leves notas de cebola e sutil chulé.
16)Frutado leve oculto pelo caráter de chá e flores secas. Oxidação . Pellets pequenos e quebradiços.
17)Cebola, alho, notas de oxidação. Isovalerico. Queijo. Intensidade médio alta.

Duan Ceola – Copa Brasileira de Lúpulos

Aureliano Meirelles – Copa Brasileira de Lúpulos

Manuel Barrales – Copa Brasileira de Lúpulos