Categoria – Saaz

Produtor	Fazenda Bella Terra (SP)
Alfa ácidos totais (%) - espectrofotometria	4,60 %
Nota da Sensorial	5,55
Posição na categoria	Prata

Considerações do painel sensorial:
1)Leve alho, oxidação.
2)Pellet irregular. Leve alho.
3)Leve queijo, oxidação, floral.
4)perfil herbal, com resina e defumado presente em aroma.
5)Defumado, queijo.
6)Queijo, cebola.
7)Compactação frágil, muito pó, pouca uniformidade. Aroma frutado mas não muito doce, leve queijo, aroma tb refrescante.
8)Vegetal dominando, lembrando cebola, floral fica em segundo plano.
9)Pimenta branca. Intensidade média baixa.
10)Pellet seco e verde claro. Aroma de iogurte, morango, chiclete.
11)Floral, especiarias.
12)Perfil frutado doce. Levemente especiado, pimenta preta. Algo de cebola discreta e discreto defumado. Projeção boa.
13)Pellet pequenos naonuniformes. Verde claro. Picante/floral/citrico.
14)Peletizacao ok. Notas em media-baixa intensidade.
15)Média intensidade de aroma, com perfil herbal e picante, mas que também apresenta notas de oxidação (leve chulé) e sutil defumado, sugerindo que vale atenção para a pelletização.
16)Aroma de fruta tropical moderada. Condimentado sutil e leve oxidação. Pellet com nota de defumado.
17)Fruta fermentada, final de feira. Legumes. Notas altas de oxidação

Duan Ceola – Copa Brasileira de Lúpulos

Aureliano Meirelles – Copa Brasileira de Lúpulos

Manuel Barrales – Copa Brasileira de Lúpulos