Categoria – Southern Cross

Produtor	Fazenda Bella Terra (SP)
Alfa ácidos totais (%) - espectrofotometria	9,19%
Referência de Alfa ácidos totais (%)	12,50%
Nota da Sensorial	4,61
Posição na categoria	Bronze

Considerações do painel sensorial:
1)Pelletizacao ruim, aroma ruim oxidação.
2)Leve oxidação.
3)cítrico, herbal, melhorar pelletizacao, muita parte vegetativa.
4)Pellet bem escuro, aspecto fresco. Aroma de lúpulo nobre.
5)Pellet com baixa compactação, fácil desintegração, aroma agradável , leve nota de queimado.
6)Cor escura, parece ter oxidação.
7)Peletes nao uniformes. Muitos desfeitos. Cor esverdeado escuro. Aroma manga / floral bem intenso.
8)Frutas de compota. Leve adocicado. Leve aroma de queijo que desagradou.
9)Aroma baixo e condimentado.
10)Pellet mal formado e se desfazendo muito. Aparência de velho e com baixo aroma.
11)aroma de intensidade bem baixa.
12)Notas em media intensidade que predomina resinoso, floral, leve terroso e pimenta preta. Leve nota de pano molhada que incomoda.
13)Perfil mais resinoso, com leve cítrico.
14)Mofado, especiarias elevadas, herbal. Pungente. Amadeirado.
15)Aroma cítrico e herbal. Um pouco sofrido/oxidado. Aroma de diesel, fusel.
16)Leve Aroma de especiarias “passada”
17)Cor marrom feia. Aroma de alcool fusel. Desagradável.
18)Coloração verde escuro, pellet pouco compactado e úmido. Herbal como chá, leve OG.
19)Leve defumação, leve fruta20)Pellet esfarelando. Cor marrom. Oxidado.

Duan Ceola – Copa Brasileira de Lúpulos

Aureliano Meirelles – Copa Brasileira de Lúpulos

Manuel Barrales – Copa Brasileira de Lúpulos