

Sabro®

Lúpulo Tropical y Cremoso

Origen: Estados Unidos

Productor: Barth Haas / Hop Breeding Company

Linaje: Cruce de variedades silvestres Neomexicanus de Nuevo México; desarrollado por Hop Breeding Company; lanzado en 2018

- COCO
- CREMA
- GRANADILLA
- MANGO
- POMELO

Sabro® fue lanzado en 2018 por Hop Breeding Company tras dos décadas de desarrollo. Es el resultado del cruce de variedades Neomexicanus — lúpulos silvestres originarios de Nuevo México — creando una variedad de complejidad frutal y cremosa única en el mercado. Destaca por sí solo en cervezas SMaSH y funciona de maravilla en IPAs y NEIPAs. Su combinación de coco, maracuyá, mango y crema lo convierte en uno de los perfiles más reconocibles y solicitados de la era moderna del lúpulo americano.

Ascendencia

Sabro® nació del programa de mejoramiento genético de Hop Breeding Company, que durante dos décadas trabajó en el potencial aromático de las variedades silvestres Neomexicanus, nativas del suroeste de Estados Unidos. Esta herencia silvestre le aporta un perfil frutal y cremoso sin precedentes en el mercado lupulero convencional. Sus altos niveles de geraniol (0,7 – 1,5%) y tioles (hasta 22 µg/kg) explican la intensidad frutal y su notable capacidad de expresión en biotransformación con levaduras modernas expresivas. Su nombre rinde homenaje a las regiones de origen de sus ancestros silvestres en el suroeste americano.

Perfil Aromático Típico

Sabro® presenta un perfil aromático dominado por fruta tropical cremosa. El coco fresco y la crema son las notas de base más características, complementadas por maracuyá y mango intenso. El pomelo aporta un toque cítrico brillante que equilibra la cremosidad del perfil. En fermentación y biotransformación, los tioles activos amplían la expresión frutal con fresa, maracuyá y pomelo adicional. Su bajo contenido de humuleno (2,3 – 12,8%) y alto geraniol aseguran un perfil floral-frutal limpio y sin astringencia vegetal, ideal para adiciones tardías y dry hopping intensivo.

Usos, Estilos y Combinaciones

- **Ebullición:** amargor moderado (alfa 11,6 – 17%). Toque cítrico-cremoso desde la base del perfil.
- **Whirlpool:** máxima expresión de coco, mango y maracuyá. El momento ideal para capturar Sabro® en su plenitud.
- **Dry Hopping:** coco fresco, pomelo y crema en explosión. Alta persistencia aromática en cerveza terminada.
- **Biotransformación:** tioles hasta 22 µg/kg con levaduras expresivas. Explosión tropical de intensidad única.
- **Estilos:** Hazy IPA, NEIPA, SMaSH IPA, Pale Ale tropical, Fruited Lager, Session IPA moderna.
- **Combina:** Citra® (potencia cítrica), Mosaic® (añade tropical), Galaxy® (frutal profundo).

Análisis

Ácidos alfa 11,6 – 17 %	Aceite total hasta 3,4 ml/100 g	Cariofileno (% del aceite total) 7,1 – 15,1 %	Linalol 0,4 – 0,8 %	Humuleno 2,3 – 12,8 %
Beta-ácidos 4 – 6,5 %	Mirceno 26,2 – 60 %	Farneseno (% del total de aceite) 0,4 – 1 %	Geraniol (% del aceite total) 0,7 – 1,5 %	Tioles (µg/kg) hasta 22

Presentaciones Disponibles

Sabro está disponible en formato T90 en GECORP Brewing Solutions.

Presentación	Tecnología / Proceso	Dosificación típica	Uso óptimo
T90 (Pellet estándar)	Pelletizado convencional. 100% material vegetal.	Variable según etapa y estilo.	Ebullición, whirlpool y dry hopping.

