

Amarillo®



Origen: Estados Unidos

Productor: Virgil Gamache Farms Inc. / Barth Haas

Linaje: Polinización abierta — variedad VG1, lanzada en 2003

- DAMASCO
- MELON DULCE
- YOGUR
- POMELO
- TÉ NEGRO

Amarillo® fue desarrollado por Virgil Gamache Farms Inc. y lanzado en 2003. Su nombre, que en español significa "amarillo", hace referencia al color brillante de sus conos en cosecha y a la luminosidad de su perfil cítrico. Con aromas dominantes de damasco, pomelo rosado y melón dulce, se ha convertido en uno de los lúpulos de referencia para ales cítricas y jugosas americanas.

Ascendencia

Amarillo® nació en los campos de Virgil Gamache Farms en el estado de Washington mediante un proceso de polinización abierta. Registrado con el código de variedad VG1 y lanzado comercialmente en 2003, fue uno de los primeros lúpulos americanos en destacar por su geraniol elevado, compuesto responsable de sus notas florales y cítricas características. Su nombre en español evoca el color dorado de sus conos en plena cosecha.

Perfil Aromático Típico

Amarillo® presenta aromas dominantes de damasco maduro y durazno, con un fondo de melón dulce que aporta amplitud y suavidad. El pomelo rosado brilla en primer plano con frescura cítrica brillante. Matices de yogur y té negro añaden una complejidad única que distingue a Amarillo® de otros lúpulos cítricos americanos. Su farneseno (hasta 6,8%) aporta un toque floral suave que lo hace versátil en cualquier momento de adición.

Usos, Estilos y Combinaciones

- **Ebullición:** amargor moderado y aromático (alfa 6,7 – 11%). Aporta cítrico limpio y definitorio.
- **Whirlpool:** captura notas de damasco, pomelo y melón dulce con cuerpo aromático brillante.
- **Dry Hopping:** expresión máxima de damasco, durazno y pomelo rosado. Alta persistencia aromática.
- **Biotransformación:** potencia notas frutales y florales con levaduras expresivas.
- **Estilos:** American Pale Ale, American IPA, Wheat Ale, Session IPA, Fruited Lager.
- **Combina:** Citra (potencia cítrico), Mosaic (añade tropical), Centennial (base clásica), Cascade.

Análisis

Ácidos alfa 6,7 – 11 %	Aceite total hasta 1,9 ml/100 g	Cariofileno (% del aceite total) hasta 8,3 %	Linalol hasta 1 %	Humuleno hasta 23,7 %
Beta-ácidos 5 – 7,1 %	Mirceno 16,7 – 70 %	Farneseno (% del total de aceite) hasta 6,8 %	Geraniol (% del aceite total) hasta 0,4 %	

Presentaciones Disponibles

Amarillo® está disponible en el siguiente formato en GECORP Brewing Solutions.

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