

Callista

Lúpulo Aromático de Fruta Dulce

Origen: Alemania

Productor: Hop Research Center Hüll / Barth Haas

Linaje: Hallertau Tradition × macho de Hüll (ensayo 2010/008/033, disponible desde 2016)



- FRUTILLA
- MARACUYÁ
- NARANJA
- PERA
- CARAMELO

Callista es una variedad aromática moderna desarrollada en el Centro de Investigación de Lúpulos de Hüll, Alemania, y disponible desde 2016. Su nombre significa "la más bella" en griego, y su perfil aromático lo justifica: un cóctel frutal de frutilla, pera y maracuyá con fondo de caramelo, diseñado para los estilos más modernos y jugosos.

Ascendencia

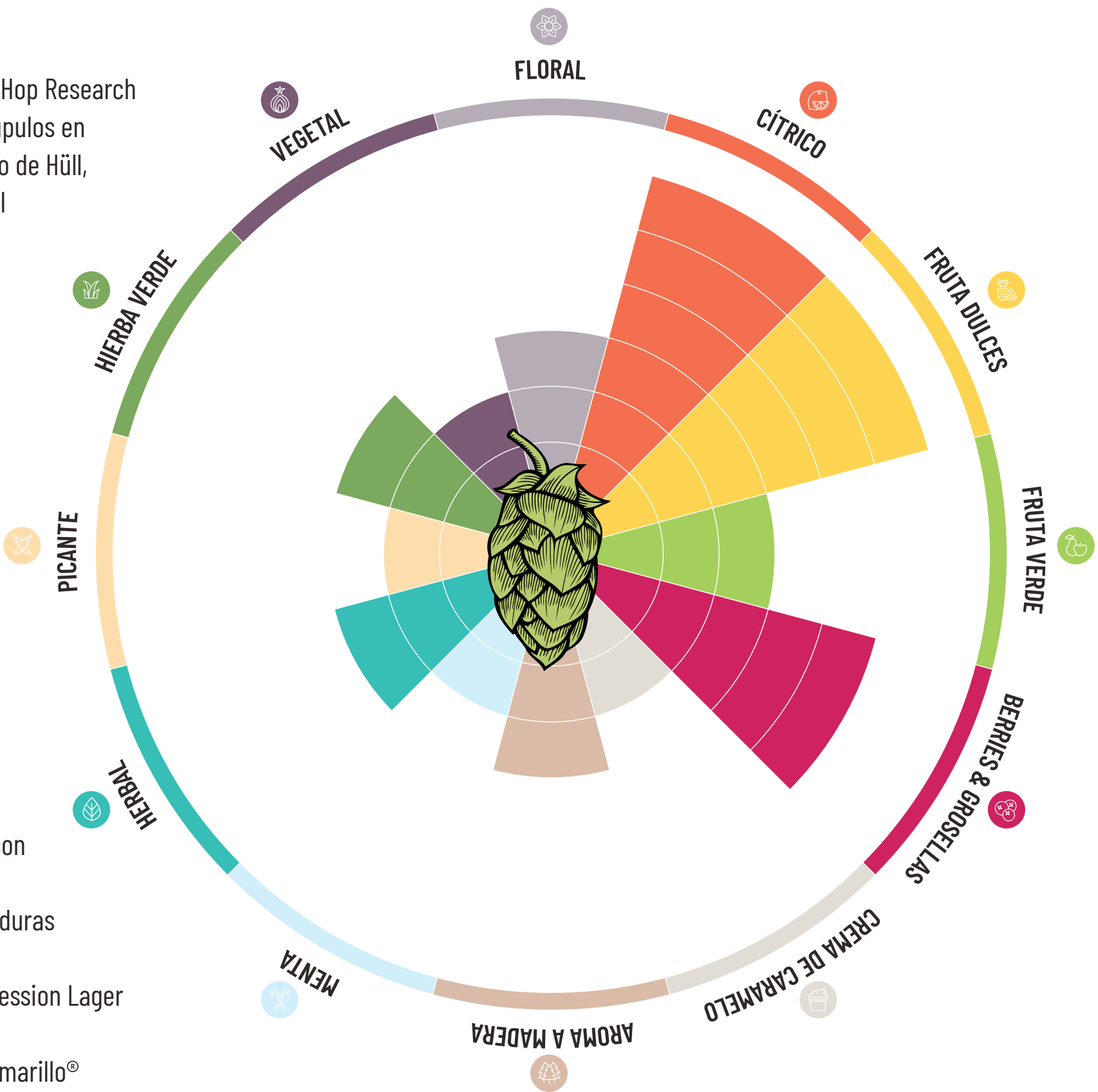
Callista nació en el Centro de Investigación de Lúpulos de Hüll (Hop Research Center Hüll), el principal centro de mejoramiento genético de lúpulos en Alemania. Es hija del cruce entre Hallertau Tradition y un macho de Hüll, combinando la tradición aromática alemana con un perfil frutal moderno y de alta respuesta a la biotransformación.

Perfil Aromático Típico

Callista ofrece un cóctel frutal vibrante y equilibrado. Sus notas dominantes son frutilla madura y pera jugosa, con maracuyá brillante y capas de naranja dulce y zarzamora. Un fondo de caramelo suave completa el perfil y aporta una dulzura característica que distingue a Callista en cualquier blend. Su linalol alto (hasta 1,2%) añade florales persistentes que permanecen en nariz y retrogusto.

Usos, Estilos y Combinaciones

- **Ebullición:** alfa ácidos moderados (2,3 – 5%). Amargor suave, ideal para fruta de apoyo y fondo.
- **Whirlpool:** captura notas de frutilla, pera y maracuyá con expresión limpia y brillante.
- **Dry Hopping:** explosión de fruta dulce y cítrico de naranja con fondo de caramelo.
- **Biotransformación:** tioles hasta 8,6 µg/kg activos con levaduras de alta actividad enzimática.
- **Estilos:** Hazy IPA, NEIPA, Juicy Pale Ale, Fruited Wheat Ale, Session Lager frutal.
- **Combina:** Mosaic (añade tropical), Citra (potencia cítrico), Amarillo[®] (complementa cítrico-frutal).



Análisis

Ácidos alfa 2,3 – 5 %	Mirceno hasta 52,5 %	Linalol hasta 1,2 %	Isobutirato (% del aceite total) hasta 0,9 %
Beta-ácidos 5,3 – 10 %	Cariofileno (% del aceite total) hasta 4,4 %	Humuleno hasta 17,3 %	Tioles (µg/kg) hasta 8,6
Aceite total 0,5 – 1,6 ml/100 g	Farneseno (% del total de aceite) hasta 0,4 %	Cetonas (% del aceite total) hasta 0,8 %	

Presentaciones Disponibles

Callista 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.

