

Citra®

Lúpulo Aromático

Origen: Estados Unidos — Yakima Valley, Washington

Productor: Hop Breeding Company (HBC 394 c.v.) / John I. Haas

Linaje: Cruce de Hallertauer Mittelfrüh × US Tettnanger



- MANGO
- PIÑA
- ZARZAMORA
- POMELO
- GROSELLA

Citra HBC 394 c.v. fue lanzado en 2008 por la Hop Breeding Company y se convirtió rápidamente en uno de los lúpulos más populares del mercado mundial. Llamado así por su perfil cítrico inconfundible, posee características de sabor únicas y altamente valoradas. Es uno de los lúpulos que más influyó en el éxito de las IPAs y NEIPAs de los últimos 15 años.

Ascendencia

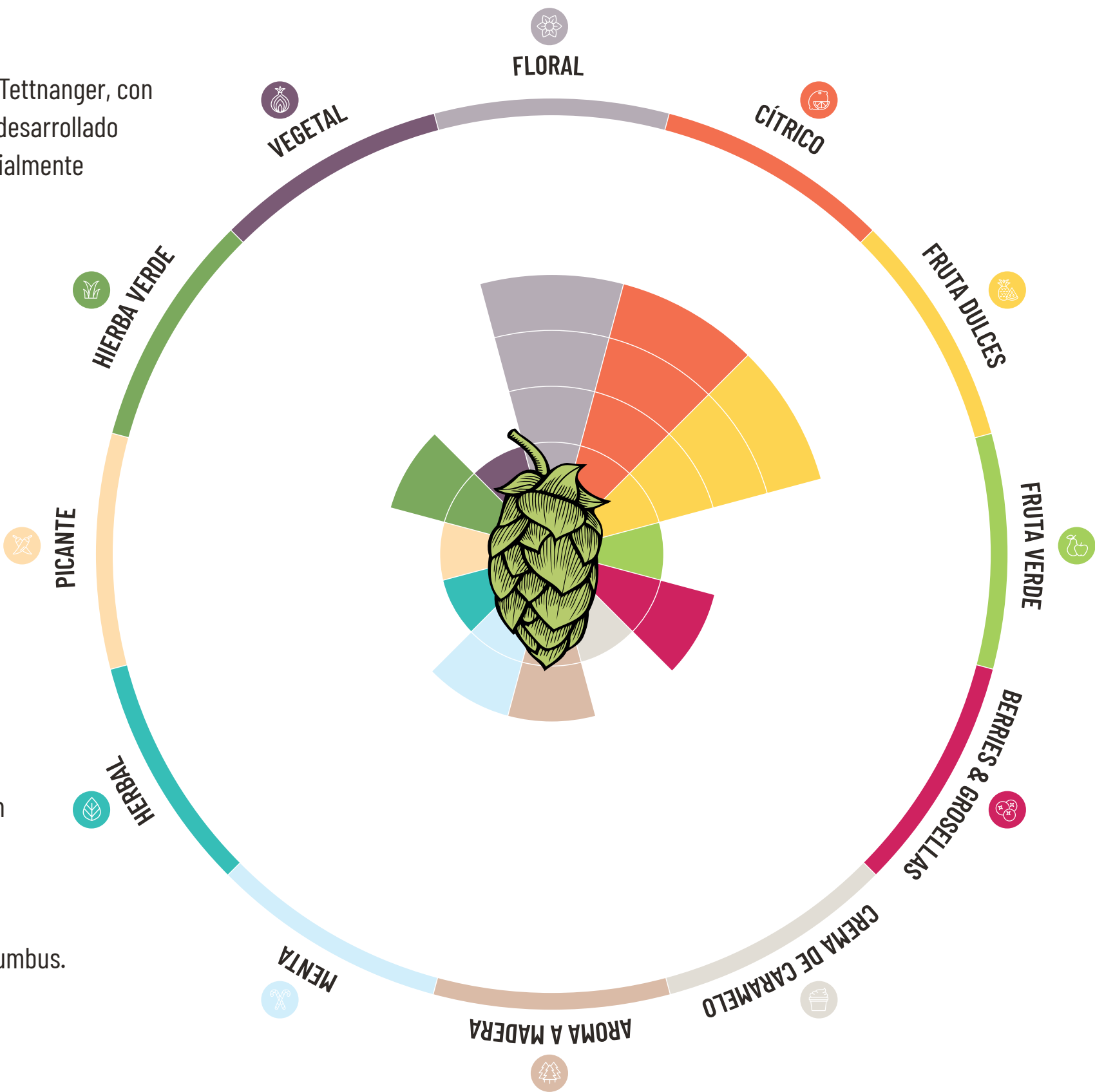
Citra HBC 394 c.v. es un cruce de Hallertauer Mittelfrüh con US Tettnanger, con un linaje que incluye 50% Hallertau y 25% US Tettnanger. Fue desarrollado por la Hop Breeding Company y John I. Haas, y lanzado comercialmente en 2008.

Perfil Aromático Típico

Su perfil cítrico es inconfundible: mango, pomelo, lima y naranja son los aromas dominantes, acompañados de maracuyá madura, bayas y notas de frutas confitadas en dry hopping intensivo. Su mirceno de hasta 66% y tioles de hasta 28,7 µg/kg lo convierten en la herramienta cítrica por excelencia.

Usos, Estilos y Combinaciones

- **Ebullición:** IBUs con carácter cítrico limpio y brillante.
- **Whirlpool:** captura notas de pomelo, mango y lima en máxima expresión.
- **Dry Hopping:** explosión tropical intensa, perfil jugoso y persistente.
- **Biotransformación:** precursores de tioles amplificados con levaduras modernas.
- **Estilos:** NEIPA, Hazy IPA, American IPA, Double IPA, Pale Ale, Session IPA.
- **Combina:** Mosaic (dupla clásica), Galaxy, Simcoe, Talus, Columbus.



Análisis

Ácidos alfa 11 - 14,3 %	Mirceno 28,6 - 66 %	Linalol 0,5 - 1,1 %	Cetonas (% del aceite total) hasta 1,1 %
Beta-ácidos 2,7 - 4,5 %	Cariofileno (% del aceite total) 3,7 - 9 %	Geraniol (% del aceite total) 0,2 - 0,6 %	Isobutirato (% del aceite total) hasta 0,5 %
Aceite total hasta 2,8 ml/100 g	Farneseno (% del total de aceite) hasta 0,6 %	Humuleno 7,9 - 13,2 %	Tioles (µg/kg) hasta 28,7

Presentaciones Disponibles

Citra® está disponible en múltiples formatos según la etapa de proceso, el nivel de concentración deseado y la eficiencia operativa buscada.

Presentación	Tecnología / Proceso	Dosificación típica	Uso óptimo
	Cold processing Sensory Plus™ Lupulina enriquecida, menos materia vegetal.	0,95 – 1x vs T90. Sin cambio de receta ni equipo.	Reemplazo directo de T90. Amargor más limpio y aroma más definido.
	Sensory Plus™ concentrado. Máxima concentración de aceites y resinas.	70% del peso vs T90. Ej: 300 g/hL - 210 g/hL.	Whirlpool y dry hopping intensivo. Menos pérdida de cerveza.
	Extracto líquido dispersible. Sin solventes ni aditivos.	0,5 – 5 ml aceite/hL. Factor vs pellet: 1:5 a 1:8 en peso.	Dry hopping en frío. Sin materia vegetal, máxima transferencia aromática.
INCOGNITO®	Extracto líquido flowable CO2. Alfa ácidos: 40 – 55%. Sin sólidos.	50 – 200 g/hL en whirlpool.	Whirlpool. Reduce necesidad de dry hopping. Cero pérdidas de mosto.
PHA Topnote	Extracto en propilenglicol 100% natural, soluble al 100% en cerveza.	5 – 40 mL/hL. Típico: 10 mL/hL.	Post-fermentación en cerveza terminada y filtrada. Aroma varietal intenso, 100% utilización.

¿Quieres saber más de Citra®?  Pregúntale a ALMA  al WhatsApp **+56 9 6139 7021** 