

Hallertauer Magnum

Lúpulo de Alto Alfa Alemán

Origen: Alemania — región de Hallertau
Productor: Barth Haas
Linaje: Hija de Galena (EE. UU.); desarrollada en el Instituto Federal de Hüll, Alemania



- PIMIENTA
- CEDRO
- MENTA
- NARANJA
- CREMA

Hallertauer Magnum es una variedad de alto contenido en alfa ácidos desarrollada en el Instituto Federal de Investigación de Cultivos Lúpuleros de Hüll, en la región de Hallertau, Baviera. Parte del grupo de variedades de Hüll, Magnum se caracteriza por sus conos extremadamente grandes y pesados, su alta tolerancia a enfermedades fúngicas y su perfil de amargor neutro y limpio. Es la referencia de alto alfa para lagers, pilsners y cualquier estilo que exija IBUs precisos sin interferencia aromática fuerte.

Ascendencia

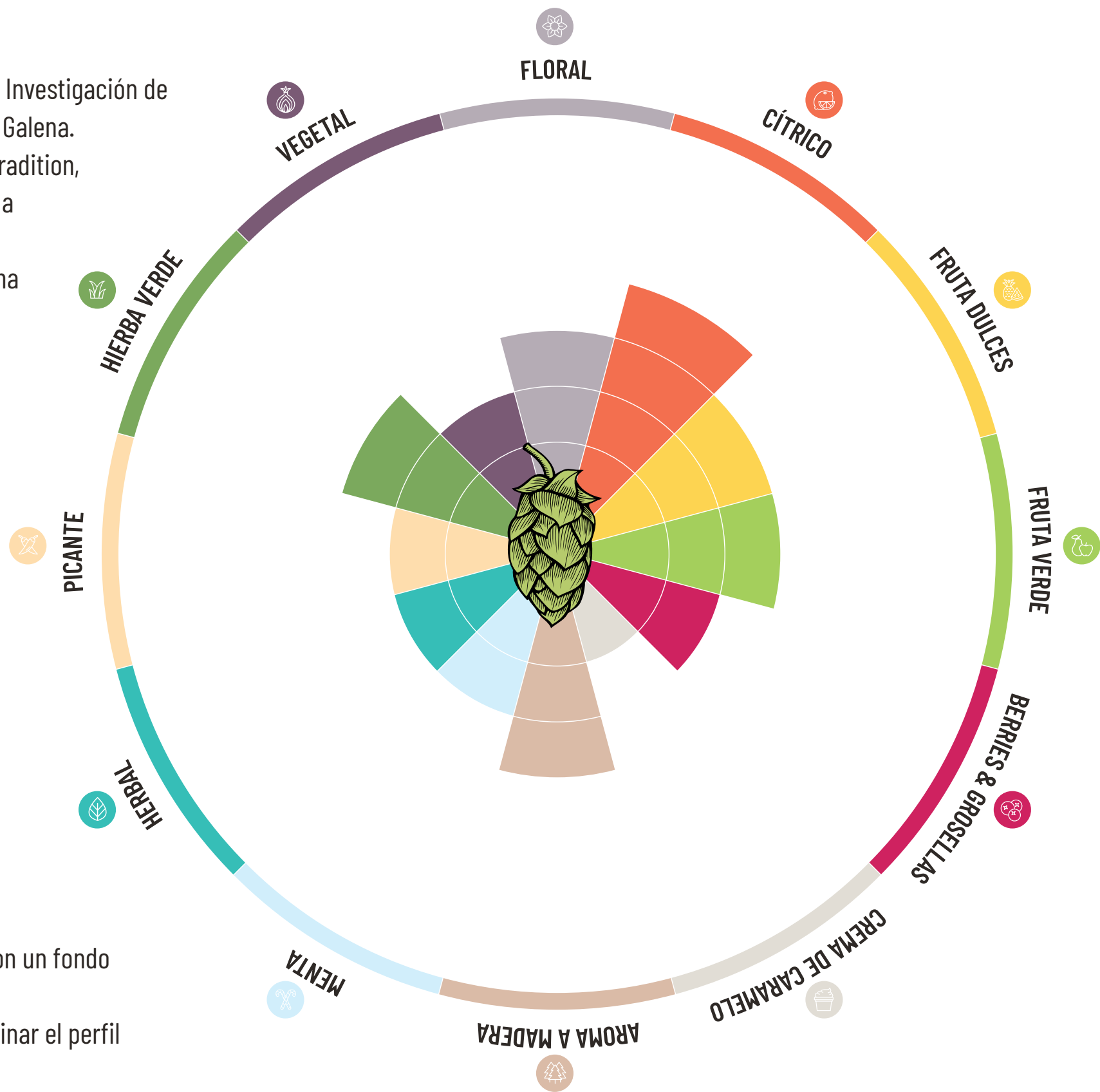
Hallertauer Magnum fue desarrollada en el Instituto Federal de Investigación de Cultivos Lúpuleros de Hüll como hija de la variedad americana Galena. Pertenece al grupo de variedades de Hüll — junto a Hallertau Tradition, Hallertau Perle y otras — caracterizadas por su alta tolerancia a enfermedades fúngicas y su adaptación perfecta al clima de Baviera. Sus conos extremadamente grandes y pesados son una característica visual distintiva que garantiza excelentes rendimientos agronómicos y eficiencia en el proceso de peletizado.

Perfil Aromático Típico

Hallertauer Magnum presenta un perfil aromático limpio y versátil, con notas especiadas de pimienta negra y cedro en primer plano, complementadas por un matiz fresco de menta y un toque cítrico de naranja suave. Una base de crema dulce redondea el perfil, aportando equilibrio y suavidad. Su contenido de aceite total de 1,5 – 3,9 ml/100 g garantiza un amargor neutro y eficiente, ideal para estilos que buscan IBUs limpios sin ruido aromático.

Usos, Estilos y Combinaciones

- **Ebullición:** uso principal para amargor limpio y eficiente (alfa 9 – 18,2%). Mínima interferencia aromática.
- **Whirlpool:** aporta notas especiadas de pimienta y cedro con un fondo cítrico suave.
- **Dry Hopping:** uso moderado; menta y crema dulce sin dominar el perfil aromático final.
- **Estilos:** Lager alemana, Pilsner, Helles, Märzen, Weizen, Bock, American Lager lupulada.
- **Combina:** Hallertau Tradition (amargor fino), Hallertau Perle (aroma), Tettnanger, Czech Saaz.



Análisis

Ácidos alfa 9 – 18,2 %	Mirceno hasta 45,9 %	Linalol hasta 0,4 %	Humuleno hasta 27,4 %	Isobutirato (% del aceite total) hasta 0,8 %
Beta-ácidos 4,1 – 7,1 %	Cariofileno (% del aceite total) hasta 7,6 %	Geraniol (% del aceite total) hasta 0,2 %	Cetonas (% del aceite total) hasta 1,7 %	Tioles hasta 2,3 µg/kg
Aceite total 1,5 – 3,9 ml/100 g				

Presentaciones Disponibles

Hallertau Magnum (HHM) está disponible en T90 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.

¿Quieres saber más de Hallertauer Magnum? 🍺 Pregúntale a ALMA



al WhatsApp **+56 9 6139 7021**

