

# Huell Melon

## Lúpulo Frutal de Aroma Exótico Alemán

**Origen:** Alemania

**Productor:** Barth Haas

**Linaje:** Hija de Cascade; desarrollada en el Instituto de Investigación del Lúpulo de Hüll (HVG); lanzada en 2012



- MELON DULCE
- DURAZNO
- CARAMELO
- YOGUR
- FRESA

Huell Melon es una variedad original del Instituto de Hüll (Baviera) lanzada en 2012 como respuesta a la demanda de la cerveza artesanal por sabores intensos. Como hija de Cascade, rompe con la tradición de los lúpulos nobles alemanes gracias a su exótico perfil aromático. Su nombre refleja fielmente sus notas principales a melón honeydew y fresa, las cuales se complementan con toques de durazno, caramelo y yogur cremoso para ofrecer una claridad aromática que sorprende a los cerveceros.

### Ascendencia

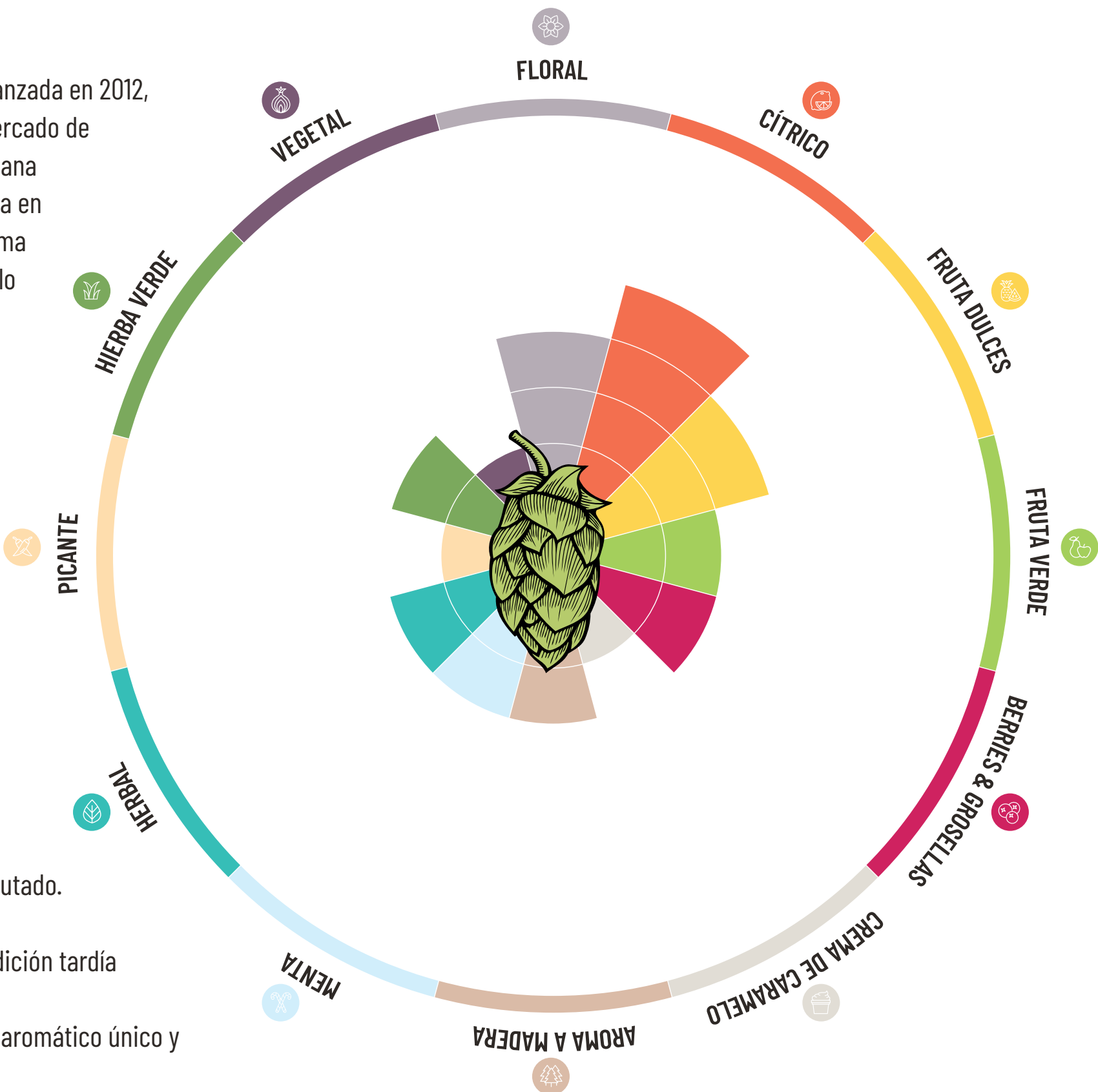
Huell Melon fue desarrollada en el Instituto de Hüll (Baviera) y lanzada en 2012, demostrando la capacidad de Alemania para competir en el mercado de lúpulos aromáticos modernos. Como hija de la variedad americana Cascade, transforma la herencia cítrico-frutal de su progenitora en un perfil europeo único de melón y fresa. Su característico aroma a melón proviene de un alto contenido de isobutirato de geranilo (hasta 4,8%), lo que la convierte en un caso muy estudiado en la química aromática del lúpulo.

### Perfil Aromático Típico

Su perfil aromático destaca por una nítida combinación de fruta de hueso y melón honeydew, complementada por la acidez dulce de la fresa y la suavidad del durazno. De fondo, el caramelo aporta redondez, mientras que el yogur cremoso añade una sutil textura láctea. Gracias a un notable contenido de farneseno (hasta 8,5%), el perfil mantiene una elegancia floral libre de la agresividad de otros lúpulos intensos, mientras que el isobutirato de geranilo consolida su inconfundible y única nota de melón.

### Usos, Estilos y Combinaciones

- Ebullición:** alfa moderado (4,9 – 9,5%). Amargor suave y afrutado. Beta alto (7,1 – 12%) permite amargor adicional.
- Whirlpool:** melón honeydew, fresa y durazno en plenitud. Adición tardía desde 80°C para máxima expresión.
- Dry Hopping:** melón fresco y fresa de alta nitidez. Carácter aromático único y reconocible en primera nariz.
- Estilos:** Wheat Beer afrutada, Hefeweizen frutal, Saison, Berliner Weisse, Fruited Kettle Sour, Pale Ale de melón, NEIPA.
- Combina:** Hallertau Blanc (floral alemán), Cascade (base cítrica), Citra® (amplifica tropical), Mandarina Bavaria (cítrico).



### Análisis

|                                           |                                                        |                                                         |                                                        |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| <b>Ácidos alfa</b><br>4,9 – 9,5 %         | <b>Aceite total</b><br>0,7 – 2,1 ml/100 g              | <b>Farneseno (% del total de aceite)</b><br>hasta 8,5 % | <b>Humuleno</b><br>hasta 0,9 %                         |
| <b>Beta-ácidos</b><br>7,1 – 12 %          | <b>Mirceno</b><br>hasta 46,4 %                         | <b>Linalol</b><br>hasta 0,3 %                           | <b>Isobutirato (% del aceite total)</b><br>hasta 4,8 % |
| <b>Polifenoles totales</b><br>hasta 3,5 % | <b>Cariofileno (% del aceite total)</b><br>hasta 1,7 % | <b>Geraniol (% del aceite total)</b><br>hasta 1,2 %     |                                                        |

### Presentaciones Disponibles

Huell Melon está disponible en múltiples formatos para distintas etapas del proceso y eficiencias operativas.

| Presentación                                                                        | Tecnología / Proceso                                                  |  | Dosificación típica                              | Uso óptimo                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| <b>T90</b><br>(Pellet estándar)                                                     | Peletizado convencional.<br>100% material vegetal.                    |  | Variable según etapa y estilo.                   | Ebullición, whirlpool y dry hopping.                            |
|  | Sensory Plus™ concentrado. Máxima concentración de aceites y resinas. |  | 70% del peso vs T90.<br>Ej: 300 g/hL - 210 g/hL. | Whirlpool y dry hopping intensivo.<br>Menos pérdida de cerveza. |

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