

Mandarina Bavaria

Lúpulo Frutal de Baviera

Origen: Alemania — Instituto de Hüll, Baviera
Productor: Barth Haas
Linaje: Hija de Cascade, Huell Melon y Hallertau Blanc; desarrollada en Hüll; lanzada en 2012



- MANDATINA
- NARANJA
- FRESA
- GROSELLA NEGRA
- GROSELLA

Mandarina Bavaria fue desarrollada en el Instituto de Mejora Genética del Lúpulo de Hüll (Alemania) como hija de Cascade, Huell Melon y Hallertau Blanc, y lanzada al mercado en 2012. El objetivo era crear un lúpulo único y de sabor intenso. Con su distintivo y limpio sabor a mandarina, sin duda se logró. Ideal para pale ales e IPAs afrutadas, también funciona de maravilla en saisons, cervezas de trigo y pilsners.

Ascendencia

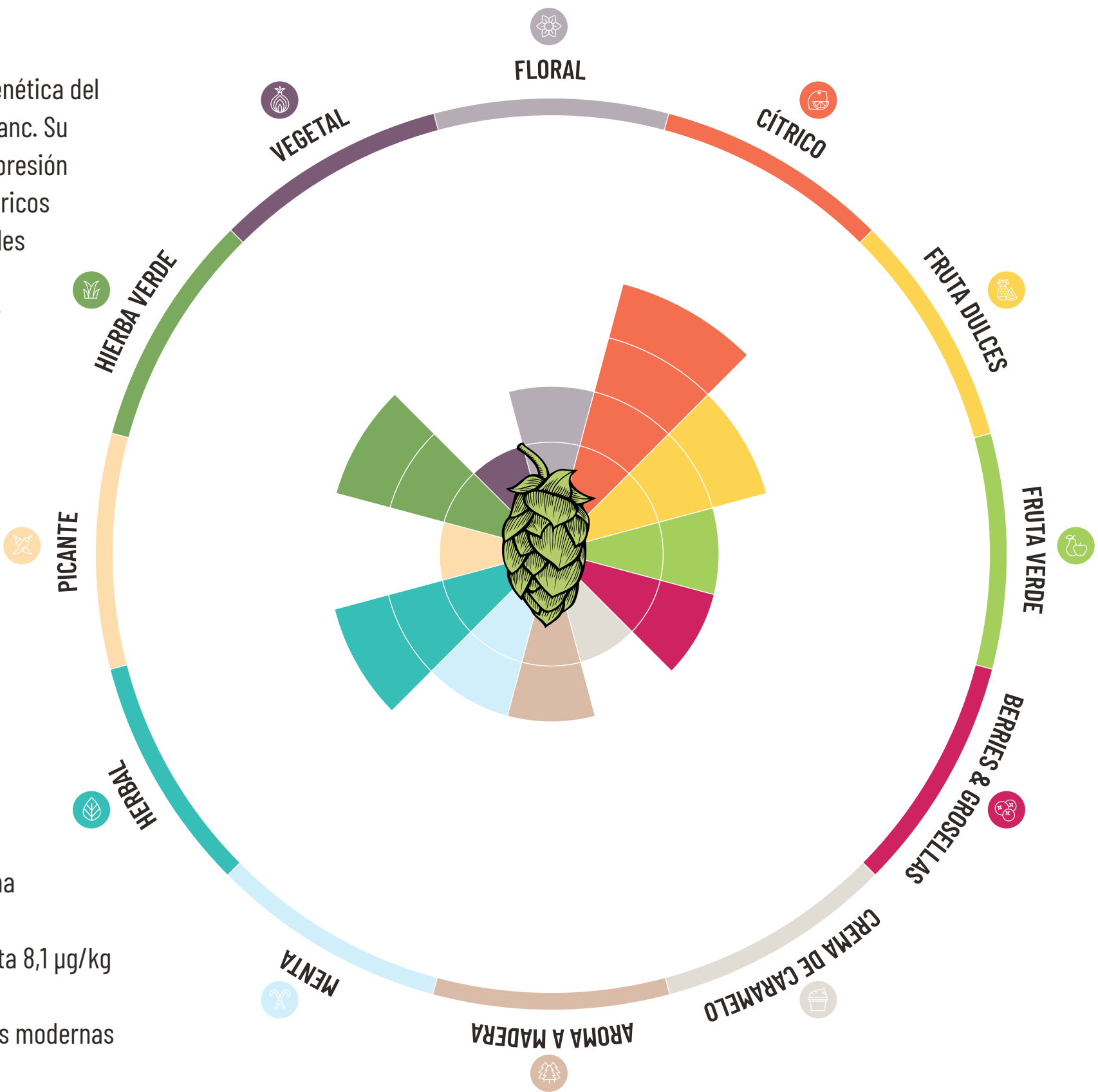
Mandarina Bavaria fue desarrollada en el Instituto de Mejora Genética del Lúpulo de Hüll como hija de Cascade, Huell Melon y Hallertau Blanc. Su selección estuvo orientada específicamente a maximizar la expresión de mandarina limpia y brillante, logrando uno de los perfiles cítricos más definidos y reconocibles del mercado. Su contenido de tioles (hasta 8,1 µg/kg) — entre los más altos de las variedades alemanas — explica la persistencia e intensidad de su carácter frutal incluso a dosis reducidas.

Perfil Aromático Típico

Mandarina Bavaria presenta un perfil aromático dominado por la mandarina brillante y la naranja fresca, con notas complementarias de fresa madura y grosella. Un fondo de grosella negra aporta profundidad frutal y un toque ácido que equilibra la dulzura cítrica. Su contenido de tioles (hasta 8,1 µg/kg) contribuye a la expresión frutal intensa y limpia que define esta variedad de Hüll.

Usos, Estilos y Combinaciones

- **Ebullición:** amargor con toques cítricos (alfa hasta 12,1%). Mandarina brillante desde la base.
- **Whirlpool:** captura mandarina, naranja y fresa en su máxima expresión aromática.
- **Dry Hopping:** explosión de mandarina y grosella. Tioles hasta 8,1 µg/kg garantizan intensidad.
- **Biotransformación:** potencia ésteres cítricos con levaduras modernas expresivas.
- **Estilos:** Pale Ale afrutada, IPA cítrica, Saison, Weizen lupulado, Pilsner afrutado.
- **Combina:** Hallertau Blanc (refuerza citrus), Citra® (añade tropical), Mosaic® (berries).



Análisis

Ácidos alfa hasta 12,1 %	Mirceno hasta 33,6 %	Linalol hasta 0,3 %	Humuleno hasta 14,2 %	Isobutirato (% del aceite total) hasta 1,7 %
Beta-ácidos hasta 9,7 %	Cariofileno (% del aceite total) hasta 4,5 %	Geraniol (% del aceite total) hasta 0,3 %	Cetonas (% del aceite total) hasta 0,7 %	Tioles hasta 8,1 µg/kg
Aceite total hasta 2,8 ml/100 g	Farneseno (% del total de aceite) hasta 1,5 %			

Presentaciones Disponibles

Mandarina Bavaria está disponible en T90 en GECORP Brewing Solutions.

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

¿Quieres saber más de Mandarina Bavaria?  Pregúntale a ALMA



al WhatsApp **+56 9 6139 7021**

