

Talus™

Lúpulo Cítrico y Tropical Americano

Origen: Estados Unidos
Productor: Barth Haas / Hop Breeding Company
Linaje: Hija de Sabro® HBC 438 cv y polinización abierta; desarrollada por Hop Breeding Company; lanzada en 2020

- POMELO
- MANGO
- CEDRO
- ROSA
- GROSELLA ROJA

Talus™ es la heredera de Sabro®, lanzada en 2020 por Hop Breeding Company para destacar en adiciones tardías y dry hopping con su intenso carácter cítrico y tropical. No obstante, su inusual proporción casi 1:1 entre alfa (6,3 – 9,5%) y beta-ácidos (7,7 – 10,2%) le permite aportar también un amargor armonioso en ebullición temprana. Su perfil de pomelo rosa, mango, cedro y rosa la vuelve una opción muy versátil tanto para estilos modernos cargados de lúpulo como para pale ales y pilsners de alta expresión.

Ascendencia

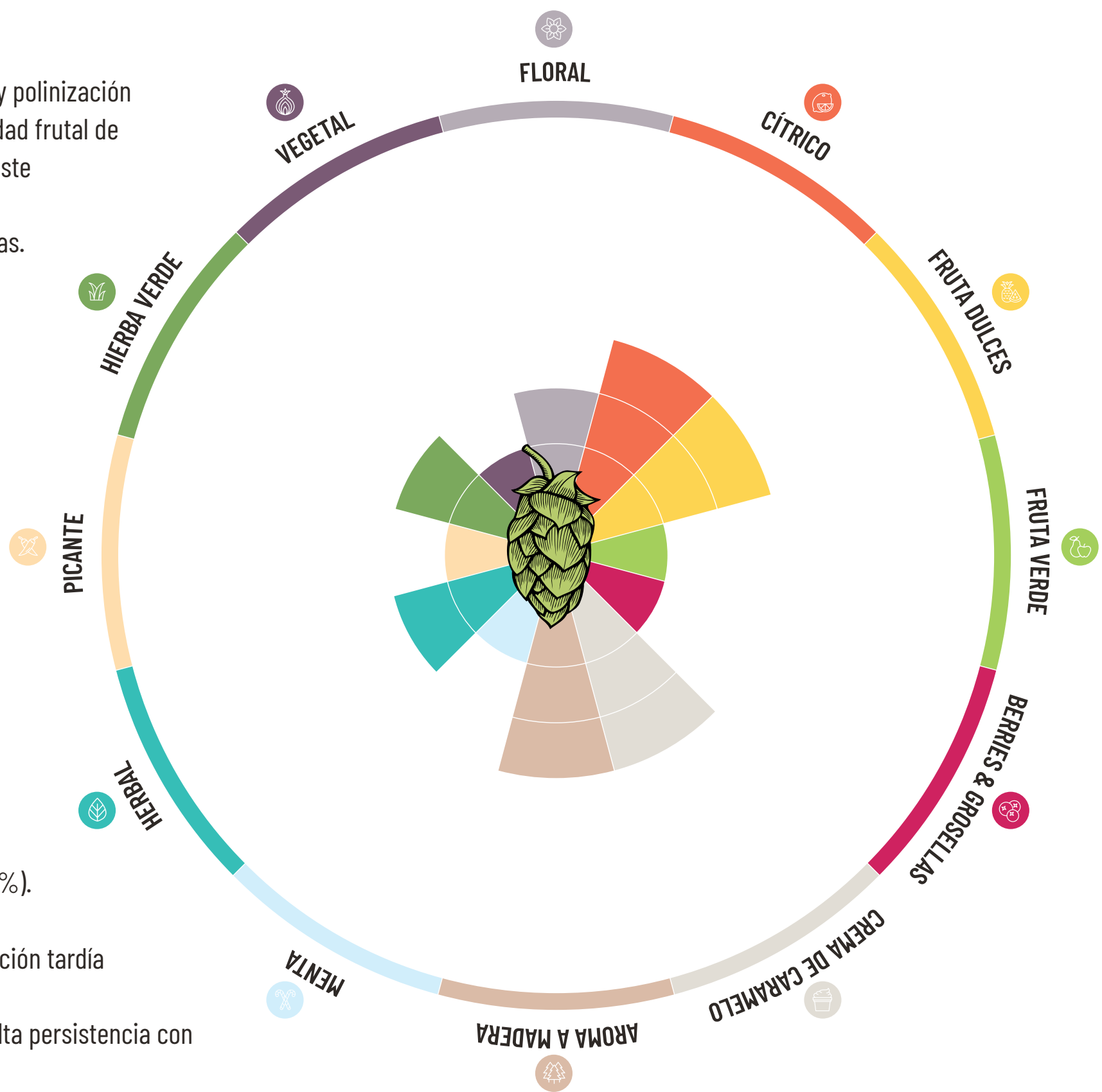
Desarrollada por Hop Breeding Company como hija de Sabro® y polinización abierta, Talus™ nació con el objetivo de mantener la expresividad frutal de su progenitora pero con una relación alfa/beta cercana a 1:1. Este equilibrio le permite entregar un amargor limpio en adiciones tempranas y la máxima potencia aromática en adiciones tardías. Lanzada en 2020, pertenece a la nueva generación de lúpulos americanos valorados por su alta complejidad e intensidad cítrico-tropical.

Perfil Aromático Típico

Su perfil combina el protagonismo del pomelo rosa y el mango intenso con capas maderosas y florales de cedro fresco y rosa, sumado al toque frutal tart de la grosella roja. En dry hopping, su contenido de geraniol aporta notas florales y los tioles amplifican la expresión cítrica al interactuar con levaduras expresivas. Finalmente, su nivel variable de mirceno (13,9 – 53%) puede desplegar registros que van desde lo fresco y herbal hasta notas cremosas según la cosecha.

Usos, Estilos y Combinaciones

- Ebullición:** proporción alfa/beta ~1:1 (6,3 – 9,5% / 7,7 – 10,2%). Amargor armonioso y limpio en adición temprana.
- Whirlpool:** máxima expresión de pomelo rosa y mango. Adición tardía caliente desde 80°C para capturar aceites aromáticos.
- Dry Hopping:** pomelo rosa, cedro y grosella en explosión. Alta persistencia con geraniol elevado y tioles activos.
- Biotransformación:** tioles hasta 3,2 µg/kg con levaduras expresivas. Amplificación cítrica en neipa y pale ale modernas.
- Estilos:** Hazy IPA, NEIPA, Pale Ale tropical, Pilsner americano aromático, Session IPA moderna, Saison cítrica.
- Combina:** Sabro® (raíz genética, perfil cremoso), Citra® (cítrico potente), Galaxy® (tropical profundo).



Análisis

Ácidos alfa
6,3 – 9,5 %
Beta-ácidos
7,7 – 10,2 %
Aceite total
1 – 2,7 ml/100 g

Mirceno
13,9 – 53 %
Cariofileno (% del aceite total)
4,4 – 9,5 %
Farneseno (% del total de aceite)
hasta 1 %

Linalol
0,2 – 0,7 %
Geraniol (% del aceite total)
0,2 – 2,5 %

Humuleno
15,5 – 24,2 %
Tioles (µg/kg)
hasta 3,2

Presentaciones Disponibles

Talus está disponible en formato 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.