

Tettnanger



Origen: Alemania

Productor: Barth Haas

Linaje: Variedad autóctona tradicional del grupo Saaz; cultivada en la región de Tettnang, orillas del lago de Constanza; variedad de tierras.

- LIRIO DEL VALLE
- BERGAMOTA
- COÑAC
- PEPINO
- MEJORANA

Tettnang Tettnanger es una de las cuatro variedades nobles alemanas, cultivada de forma natural exclusivamente en los alrededores de Tettnang junto al lago de Constanza. El microclima lacustre y los suelos arcillosos de la zona producen un aroma elegante y complejo imposible de replicar en otro lugar. Al ser una variedad de tierras desarrollada sin intervención genética moderna, representa la esencia de la tradición cervecera alemana, donde su bajo contenido de alfa ácidos (1,9 – 5,5%) y aceites (hasta 0,6 ml/100 g) prioriza la fineza aromática por encima de la potencia.

Ascendencia

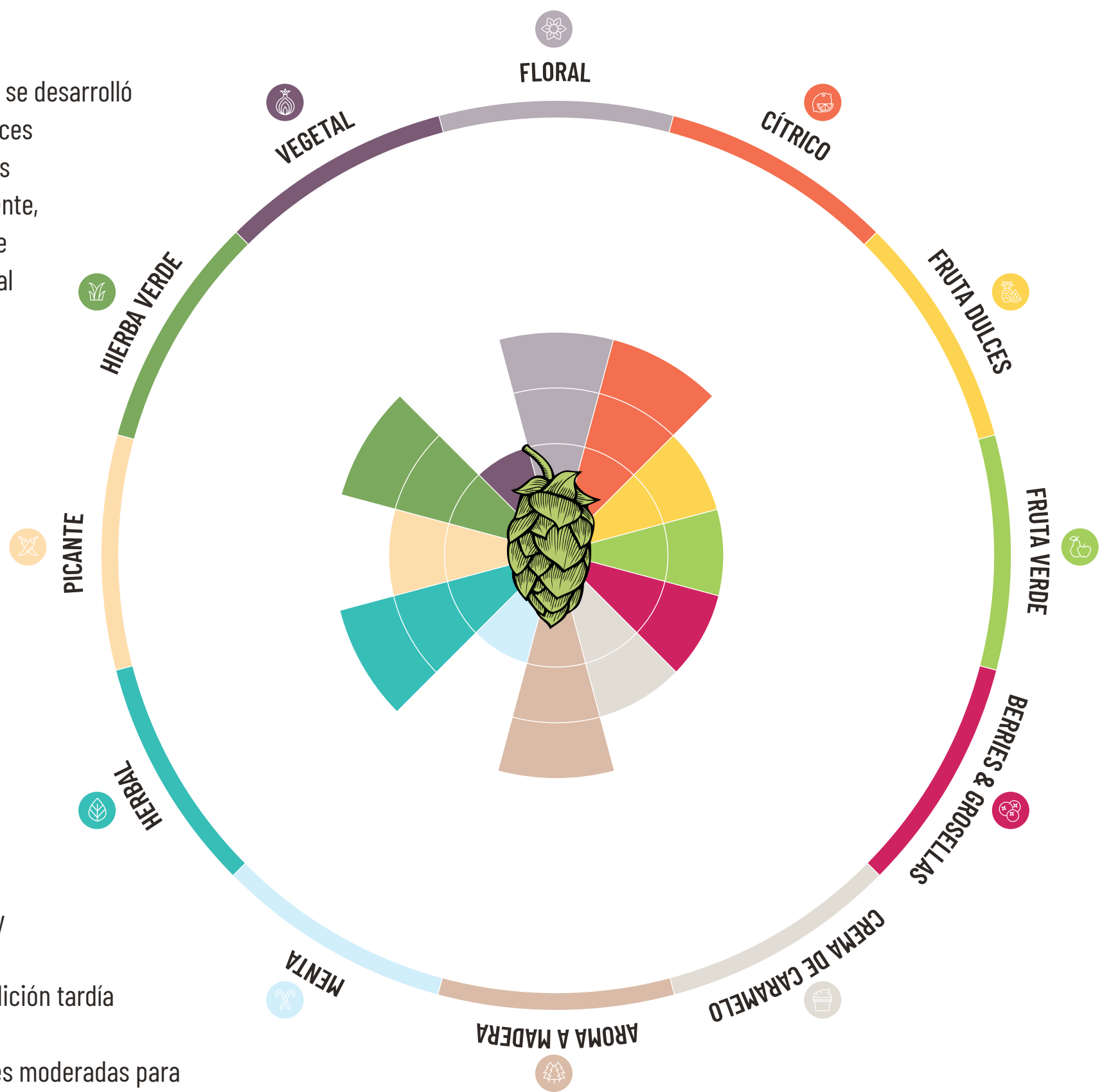
Como variedad autóctona del grupo Saaz, Tettnang Tettnanger se desarrolló naturalmente a lo largo de siglos de cultivo y selección sin cruces modernos. Integra el selecto grupo de los cuatro lúpulos nobles alemanes y cuenta con denominación protegida geográficamente, por lo que solo el lúpulo cultivado en su región de origen puede llevar este nombre. Su excelente adaptación al microclima local y su tolerancia a enfermedades la convierten en una variedad irremplazable para los estilos tradicionales alemanes.

Perfil Aromático Típico

Tettnanger ofrece un perfil delicado y refinado donde el lirio del valle y la bergamota aportan una base floral-cítrica discreta, complementada por la profundidad del coñac y el caramelo cremoso. El pepino aporta frescura herbácea y la mejorana el toque especiado típico de su grupo, mientras que en el lúpulo crudo destacan notas de arándanos y curry que se integran con fineza en la fermentación. Su bajo nivel de mirceno (hasta 0,9%) y alto farneseno relativo (hasta 4%) son los responsables de la complejidad floral característica de las variedades nobles.

Usos, Estilos y Combinaciones

- **Ebullición:** bajo alfa (1,9 – 5,5%). Amargor suave, elegante y persistente. Ideal para estilos que demandan fineza.
- **Whirlpool:** extrae notas florales y especiadas delicadas. Adición tardía caliente para máxima expresión aromática.
- **Dry Hopping:** poco convencional pero posible en cantidades moderadas para añadir frescor floral en lagers artesanales.
- **Estilos:** Pilsner alemán, Helles, Märzen, Kölsch, Weizen, Bock, cervezas de trigo, Altbier, lagers de tradición.
- **Combina:** Hallertau Mittelfrüh (complemento noble clásico), Saaz (base herbal), Spalt (especiado similar).
- **Nota:** dosis típica 15 – 25 g/hL en ebullición para amargor de fondo. Hasta 50 g/hL en whirlpool tardío para aroma.



Análisis

Ácidos alfa

1,9 – 5,5 %

Beta-ácidos

3,5 – 6,5 %

Polifenoles totales

hasta 6 %

Aceite total

hasta 0,6 ml/100 g

Mirceno

hasta 0,9 %

Cariofileno (% del aceite total)

hasta 1,7 %

Farneseno (% del total de aceite)

hasta 4 %

Linalol

hasta 0,8 %

Geraniol (% del aceite total)

hasta 0,2 %

Humuleno

hasta 5,3 %

Presentaciones Disponibles

Tettnanger 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.

¿Quieres saber más de Tettnang Tettnanger? 🍺 Pregúntale a ALMA



al WhatsApp **+56 9 6139 7021**

