



Aroma Solutions

Variedade Comet Brasileiro

Elaborado a partir de Comet, da fazenda Hops Mococa. Lote HMC-CT0826-1.

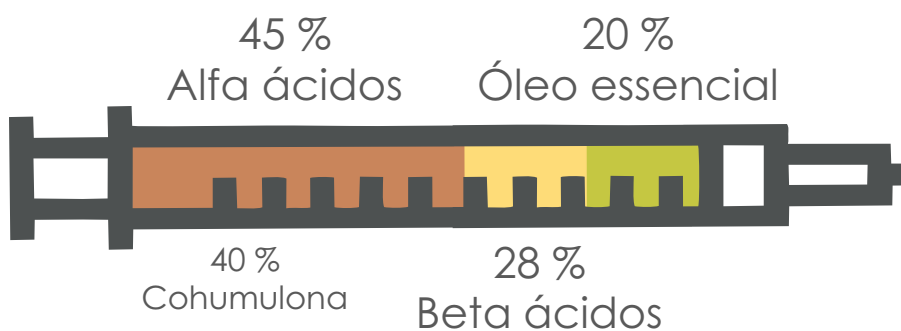
Extrato rico em óleos essenciais, alfa e beta ácidos.

O melhor do lúpulo, livre de massa vegetal.

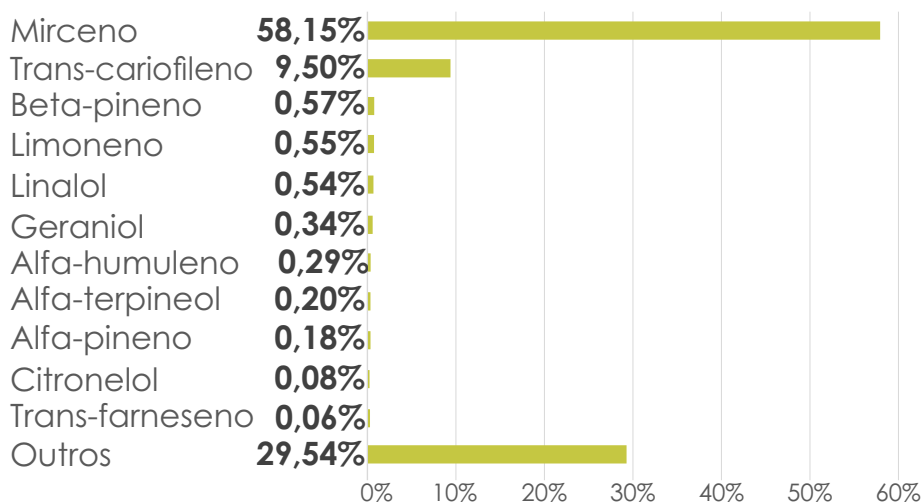
Composição projetada para final de fervura (flame out/whirlpool).

Aroma de frutas cítricas, frutas tropicais, remetendo a limão, grapefruit, maracujá e manga.

Composição química



Composição do óleo essencial



Redução da massa vegetal.

Aumenta seu rendimento.

Facilidade de dosagem.

Diminui o tempo de Dry Hopping.

Facilidade de armazenamento (1-8 °C / até 4 anos).

 @kalamazoo_natural_solutions

 Kalamazoo Natural Solutions

 kalamazoo.kns@gmail.com

 (19) 99324-0455





Aroma Solutions

Variedade Comet Brasileiro

Recomendações de uso e armazenamento

- > O Aroma Solutions deve ser armazenado em condições de refrigeração (0 a 5°C).
- > A seringa fechada de Aroma Solutions permanecerá estável por pelo menos 4 anos.
- > Recomendamos que o Aroma Solutions seja utilizado especialmente em adições de late hopping e whirlpool (por exemplo 80°C/20 min), onde você conseguirá extrair o máximo dos óleos essenciais presentes para solubilizar no mosto.
- > Recomendação inicial de uso do Aroma Solutions: de 0,5 a 2 gramas por litro de mosto cervejeiro. 1 g do Aroma Solutions é aproximadamente equivalente a 1 ml de volume do produto.
- > Para garantir a formação do trub após o final da fervura do mosto cervejeiro, a Kalamazoo sugere usar pelo menos duas partes de lúpulo em pellets para cada parte de Aroma Solutions (2:1) no momento do whirlpool.
- > Em termos de concentração de óleo essencial, o uso de cada seringa de 10 ml do Aroma Solutions Comet Hops Mococa no whirlpool é equivalente ao uso aproximado de 120 g de Comet em pellets.
- > Devido à concentração de 45% de alfa ácidos no produto, ressaltamos a importância do cervejeiro calcular a contribuição de amargor que o extrato pode conferir, a depender da cerveja que for ser produzida, no momento da adição do late hopping e whirlpool.

Redução da massa vegetal.

Aumenta seu rendimento.

Facilidade de dosagem.

Aumenta a intensidade de aroma de lúpulo na cerveja.

Facilidade de armazenamento (1-5 °C / até 4 anos).

Redução de adstringência devido a alta lupulagem

Redução de resíduos (trub quente) de lúpulo no tanque

Menor espaço de armazenamento necessário

 @kalamazoo_natural_solutions

 Kalamazoo Natural Solutions

 kalamazoo.kns@gmail.com

 (19) 99324 - 0455

