

# AMARILLO®

Americano

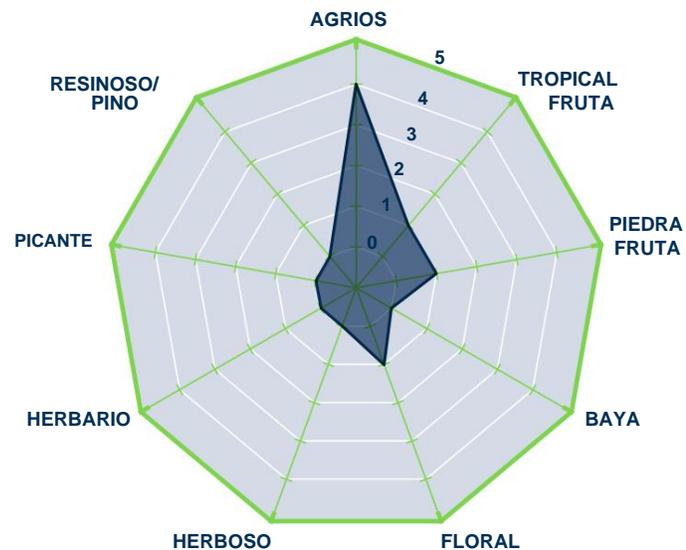


**Origen:** Washington, Estados Unidos.

También conocido como VGXP01 y es administrado exclusivamente por Virgil Gamache Farms de Toppenish, WA, donde originalmente se encontró creciendo de forma silvestre en 1998.

**Uso:** Con un contenido respetable de ácidos alfa, Amarillo® puede ser un lúpulo de doble propósito y contribuir a las adiciones de amargor, pero con sus aromas únicos y muy buscados.

y sabores combinados con una alta demanda, se ve con mayor frecuencia en adiciones tardías o de hidromasaje y como un lúpulo seco. Un elemento fijo en las formulaciones de American pale ale, IPA e Imperial IPA.



**Características de aroma y sabor:** Diversos aromas según el momento de la cosecha. La cosecha temprana aporta aromas a limón y caramelo. La mitad de la cosecha trae aromas a pomelo, florales y tropicales. La cosecha tardía trae aromas de cebolla/ajo y húmedo.



## DESTACADOS SENSORIALES

**Toronja**  
**Fruta tropical**  
**Melón**



## VALORES DE PREPARACIÓN

Rango de ácido alfa: 8.0 - 11.0%  
Rango de ácido beta: 6.0 - 7.0%  
Co-Humulona como % de alfa: 21 - 24  
Aceites totales mL/100 gr.: 1,5 - 1,9



## FRACCIONES DE ACEITE

Mirceno: 40 - 50%  
Humuleno: 19 - 24%  
Cariofileno: 7 - 10%  
Farneseno: 6 - 9%

US Sales: 1.800.374.2739  
sales@bsgcraft.com  
Find your regional sales manager:  
bsgcraftbrewing.com/contactus



Canada Sales: 1.800.234.8191  
orders@bsgcanada.com  
Find your regional sales manager:  
bsgcanada.com/contactus

