



Categoria – Zeus

Produtor	Fazenda Bella Terra (SP)
Alfa ácidos totais (%) - espectrofotometria	16,31 %
Nota da Sensorial	6,16
Posição na categoria	Ouro
<p>Considerações do painel sensorial:</p> <ol style="list-style-type: none">1)Frutas cítricas, casca de laranja, um pouco herbal.2)Leve oxidação.3)Frutado agradável, mas tem alguma coisa não tão legal.4)Especiaria.5)Pellet desigual e baixa compactação, muito frágil, mal moído. Aroma de queimado e defumado.6)Pellet quebradiço irregular com pontos brancos. Frutas vermelhas, doce.7)Intensidade média. Picante.8)herbal, leve defumado, gramíneas, resinoso. PELLET misturado com parte vegetais de flor. sem uniformidade.9)Perfil floral, frutado doce e levemente cítrico e especiado.10)Fruta doce, mamão, pêssego.11)Aroma não muito persistente.12)laranja passada, defumado. intensidade média alta.13)Aroma cítrico muito agradável.14)Pellets mal formados. Floral/terroso. Cha. Mas com sinais de oxidacao.15)Pellet com moagem grosseira. Aroma oxidado de alho.16)Aroma intenso de cebola, aromas defumados.17)Peletizacao mal executada. Notas defumadas prejudicam o perfil do lupulo qjw tem carater resinoso predominante.18)Citrico, picante, leve defumado. Pellets amarelados, mal formados, despedaçando, e com pedacos de folha não moida.19)Leve pimenta, floral leve, herbal.20)Leve queimado	

Duan Ceola – Copa Brasileira de Lúpulos

Aureliano Meirelles – Copa Brasileira de Lúpulos

Manuel Barrales – Copa Brasileira de Lúpulos