



# BRAVO™

Desarrollado por el programa de Mejora Vegetal de Hopsteiner y lanzado en 2006, Bravo es una variedad súper alfa de segunda generación. Es una variedad excelente para amargor y puede proveer agradables aromas a fruta y flores dulces en algunas aplicaciones.

## PERFIL AROMÁTICO

**CÍTRICO • FRUTOS TROPICALES  
AROMAS DULCES • FLORAL • MADERA**

## ESTILO DE CERVEZA

**IPA • BARLEY WINE • PALE ALE**



## VALORES CERVECEROS

ÁCIDO/ACEITE

RANGO

BAJO

ALTO

**ALFA ÁCIDOS** (28 - 35% COHUMULONA)



**15 - 18 %**

**BETA ÁCIDOS**



**3.5 - 5.5 %**

**ACEITES TOTALES**



**2 - 3.5 mL/100g**

## PERFIL DE ACEITES (% DE ACEITES TOTALES)

BETA-PINENO

0.8-1%

MIRCENO

55-65%

LINALOOL

0.4-0.6%

CARIOFILENO

5-8%

FARNESENO

0.1-1%

HUMULENO

7-11%

GERANIOL

0.4-0.9%

OTROS

12.5-31.3%