



# 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%