



# COMET

Desarrollada en 1961 y lanzada en 1974 por la USDA, Comet fue seleccionada por su alto contenido de alfa ácidos y adaptabilidad a las condiciones de crecimiento del Valle de Yakima. Su producción comercial cesó en los 1980s en favor de nuevas variedades súper alfa. Comet ha tenido un regreso recientemente, encontrando lugar con aplicaciones de doble propósito debido a su aroma "Americano salvaje".

## PERFIL AROMÁTICO

**TORONJA • FRUTAL • PASTO • FLORAL**

## ESTILO DE CERVEZA

**LAGER • ALE**



## VALORES CERVECEROS

ÁCIDO/ACEITE

RANGO

BAJO

ALTO

**ALFA ÁCIDOS** (34 - 37% COHUMULONA)



**8 - 10.5 %**

**BETA ÁCIDOS**



**4 - 5 %**

**ACEITES TOTALES**



**1 - 2.5 mL/100g**

## PERFIL DE ACEITES (% DE ACEITES TOTALES)

BETA-PINENO

0.8-1.1%

MIRCENO

50-60%

LINALOOL

0.5-0.8%

CARIOFILENO

8-13%

FARNESENO

0.1-1%

HUMULENO

0.5-2%

GERANIOL

0.2-0.9%

OTROS

21.2-39.9%