



EKUANOT® BRAND

HBC 366

Desarrollada por Hop Breeding Company y lanzada en 2014, Ekuanot HBC 366 muestra pronunciadas características aromáticas y un contenido extremadamente alto de aceites. Esta variedad brota del suelo en primavera con un color amarillo vibrante que gradualmente madura a un verde profundo a tiempo de la cosecha.

PERFIL AROMÁTICO

CÍTRICO • FRUTOS TROPICALES
FRUTOS CON HUESO • MADERA • CHICLE

ESTILO DE CERVEZA

ALE AMERICANA • ALE BELGA
AMERICAN PALE ALE • IPA



VALORES CERVECEROS

ÁCIDO/ACEITE

RANGO

BAJO

ALTO

ALFA ÁCIDOS (33 - 37% COHUMULONA)



14 - 16 %

BETA ÁCIDOS



4 - 5.5 %

ACEITES TOTALES



2.5 - 5 mL/100g

PERFIL DE ACEITES (% DE ACEITES TOTALES)

BETA-PINENO

0.4-0.8%

MIRCENO

30-40%

LINALOOL

0.2-0.5%

CARIOFILENO

8-12%

FARNESENO

0.1-1%

HUMULENO

15-20%

GERANIOL

0.2-0.8%

OTROS

24.9-46.1%