



MOSAIC® BRAND

HBC 369

Desarrollada por Hop Breeding Company y lanzada en 2012, Mosaic HBC 369 contiene altos contenidos de alfa ácidos y muestra un perfil aromático único y complejo que se traduce de manera favorecida en una amplia variedad de estilos de cerveza. Es hija de Simcoe YCR 14 e hija de un macho derivado de Nugget. Mosaic es llamada en honor a la variedad artística de aromas y sabores que es capaz de presentar.

PERFIL AROMÁTICO

**FRUTOS TROPICALES • CÍTRICO • MORAS
FRUTOS CON HUESO • TERROSO • MADERA**

ESTILO DE CERVEZA

IPA • PALE ALE • STOUT



VALORES CERVECEROS

ÁCIDO/ACEITE

RANGO

BAJO

ALTO

ALFA ÁCIDOS (21 - 25% COHUMULONA)



11 - 14 %

BETA ÁCIDOS



3 - 4.5 %

ACEITES TOTALES



1 - 3 mL/100g

PERFIL DE ACEITES (% DE ACEITES TOTALES)

BETA-PINENO

0.6-1%

MIRCENO

55-65%

LINALOOL

0.4-0.8%

CARIOFILENO

3-8%

FARNESENO

0.1-1%

HUMULENO

8-12%

GERANIOL

0.4-1%

OTROS

12.2-32.5%