



TALUS™ BRAND

HBC 692

Talus™ aporta aromas a toronja, ralladura de cítricos, rosas secas, resina de pino, frutos tropicales y salvia. Estos únicos e impactantes aromas se mantienen durante el proceso cervecero. Con Talus™, el aroma que percibes en el campo es lo que obtienes en el vaso.

PERFIL AROMÁTICO

**TORONJA • FRUTAL • PINO
FRUTOS TROPICALES • FLORAL**

ESTILO DE CERVEZA

TODOS LOS ESTILOS



VALORES CERVECEROS

ÁCIDO/ACEITE

PROMEDIO

BAJO

ALTO

ALFA ÁCIDOS (30 - 34% COHUMULONA)



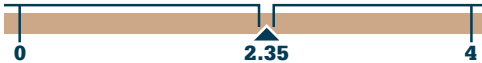
8.1 - 9.5 %

BETA ÁCIDOS



8.3 - 10.2 %

ACEITES TOTALES



2 - 2.7 mL/100g

PERFIL DE ACEITES (% DE ACEITES TOTALES)

BETA-PINENO

0.7-0.9%

MIRCENO

45-55%

LINALOOL

0.2-0.4%

CARIOFILENO

6-10%

FARNESENO

0.1-1%

HUMULENO

15-20%

GERANIOL

1.5-2.5%

OTROS

10.2-31.5%