

Dolcita™

Lúpulo Aromático de Fruta Dulce

Origen: Estados Unidos

Productor: Hop Breeding Company (HBC) – Yakima Chief Ranches / John I. Haas

Linaje: Cruce de dos líneas experimentales del programa HBC (2016)



- DURAZNO
- PIÑA
- COCO

Dolcita™ HBC 1019 c.v. es un lúpulo aromático moderno desarrollado por la Hop Breeding Company a través de su programa colaborativo entre Yakima Chief Ranches y John I. Haas. Su nombre combina el italiano "dolce" (dulce) con el sufijo diminutivo español "-ita", evocando una personalidad cálida, expresiva e irresistiblemente agradable. Destaca por su perfil frutal de durazno, piña caramelizada y notas cremosas, con alta performance agronómica y excelente estabilidad en almacenamiento.

Ascendencia

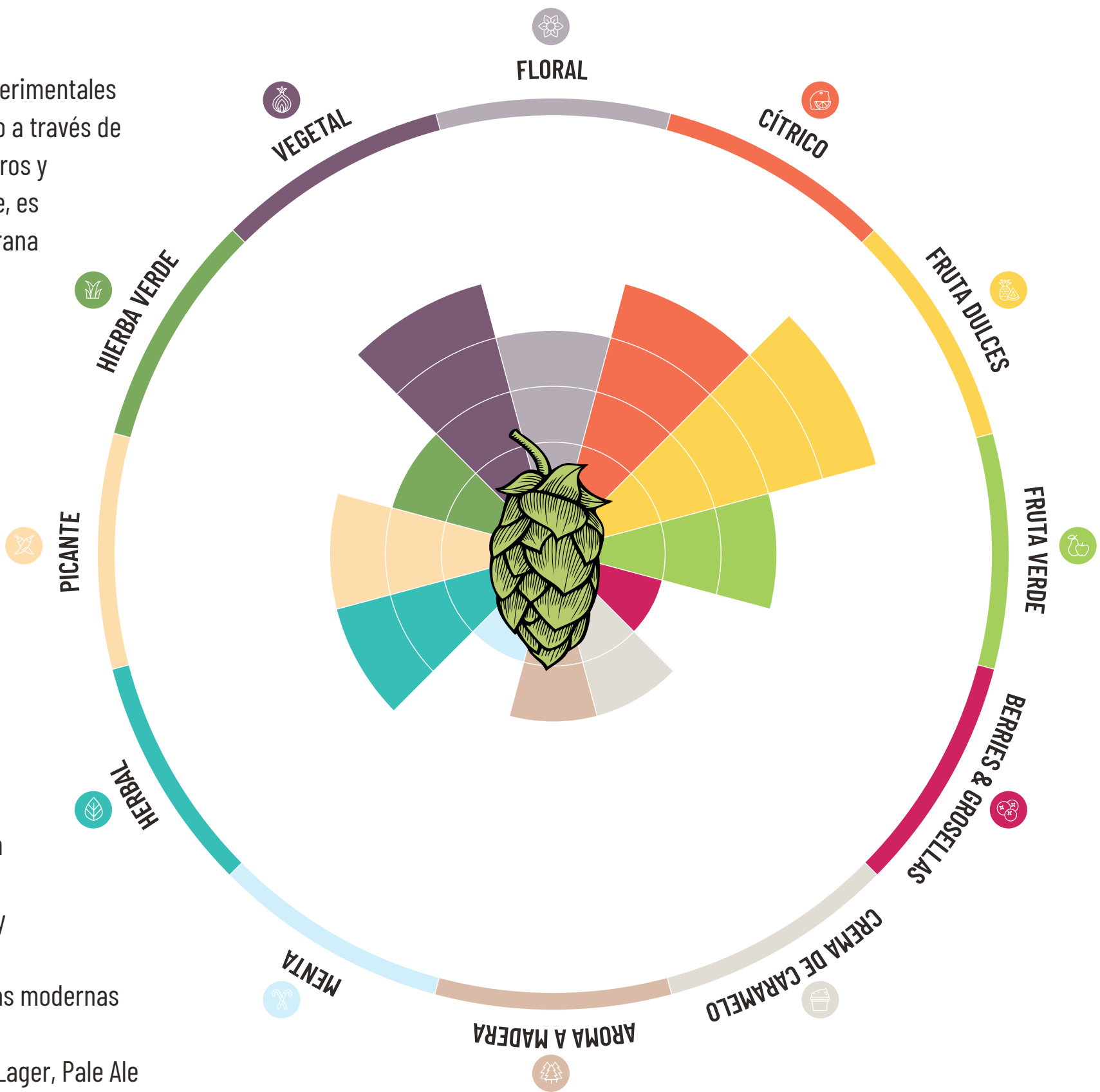
Dolcita™ se origina en 2016 a partir del cruce de dos líneas experimentales dentro del programa de la Hop Breeding Company. Desarrollado a través de años de evaluaciones sensoriales, colaboraciones con cerveceros y pruebas de rendimiento en múltiples estilos. Agronomicamente, es un lúpulo de alta productividad, con ventana de cosecha temprana y buena estabilidad de almacenamiento.

Perfil Aromático Típico

Dolcita™ entrega un perfil frutal vibrante y de acabado equilibrado. Sus notas dominantes son fruta de hueso: durazno maduro y durazno en anillo de caramelo. Le siguen tropicales: piña caramelizada, coco y melón. Las notas cítricas de mandarina y naranja aportan brillo y frescura. El fondo de caramelo cremoso y daiquiri tropical completa un perfil expresivo, refinado e ideal para estilos modernos jugosos.

Usos, Estilos y Combinaciones

- **Ebullición:** amargor moderado y suave (alfa 10 – 12,2 %). Cohumulona baja garantiza perfil redondo.
- **Whirlpool:** captura notas de durazno, mandarina y piña con cuerpo aromático definido.
- **Dry Hopping:** máxima expresión de durazno maduro, coco y caramelo cremoso.
- **Biotransformación:** potencia ésteres frutales con levaduras modernas expresivas.
- **Estilos:** Hazy IPA, NEIPA, Juicy Pale Ale, Double IPA, Fruited Lager, Pale Ale moderna.
- **Combina:** Mosaic (frutal tropical), Citra (cítrico), Galaxy (melón y durazno).



Análisis

Ácidos alfa
10 – 12,2 %
Beta-ácidos
8 – 10 %

Aceite total
1,3 – 2,2 ml/100 g
Mirceno
30 – 50 %

Cariofileno (% del aceite total)
7,2 – 10 %
Farneseno (% del total de aceite)
hasta 0,5 %

Linalol
0,3 – 0,7 %
Geraniol (% del aceite total)
hasta 0,7 %

Humuleno
7 – 21,6 %

Presentaciones Disponibles

Dolcita™ está disponible en el siguiente formato en GECORP Brewing Solutions.

Presentación

Tecnología / Proceso

Dosificación típica

Uso óptimo

T90
(Pellet estándar)

Pelletizado convencional.
100% material vegetal.

Variable según etapa y estilo.

Ebullición, whirlpool y dry hopping.

¿Quieres saber más de Dolcita™?  Pregúntale a ALMA



al WhatsApp **+56 9 6139 7021** 