

Hallertau Tradition

Lúpulo Aromático de Hallertau

Origen: Alemania — región de Hallertau
Productor: Barth Haas
Linaje: Hallertau Gold × 75/15/106; sucesora de Hallertauer Mittelfrüh; aprobada en 1993



- LIMON
- OREGANO
- ALBARICOQUE
- LIRIO DE LOS VALLES
- COÑAC

Hallertauer Tradition es la variedad sucesora de Hallertauer Mittelfrüh, obtenida mediante cultivo selectivo y aprobada en 1993. Fue concebida para superar las limitaciones agronómicas de Mittelfrüh — bajo rendimiento y alta susceptibilidad a enfermedades — manteniendo su perfil aromático fino y elegante. Su carácter cítrico-herbal de limón, lima y orégano, con fondo de albaricoque y coñac, la convierte en la referencia aromática para lagers y pilsners alemanes de alta calidad.

Ascendencia

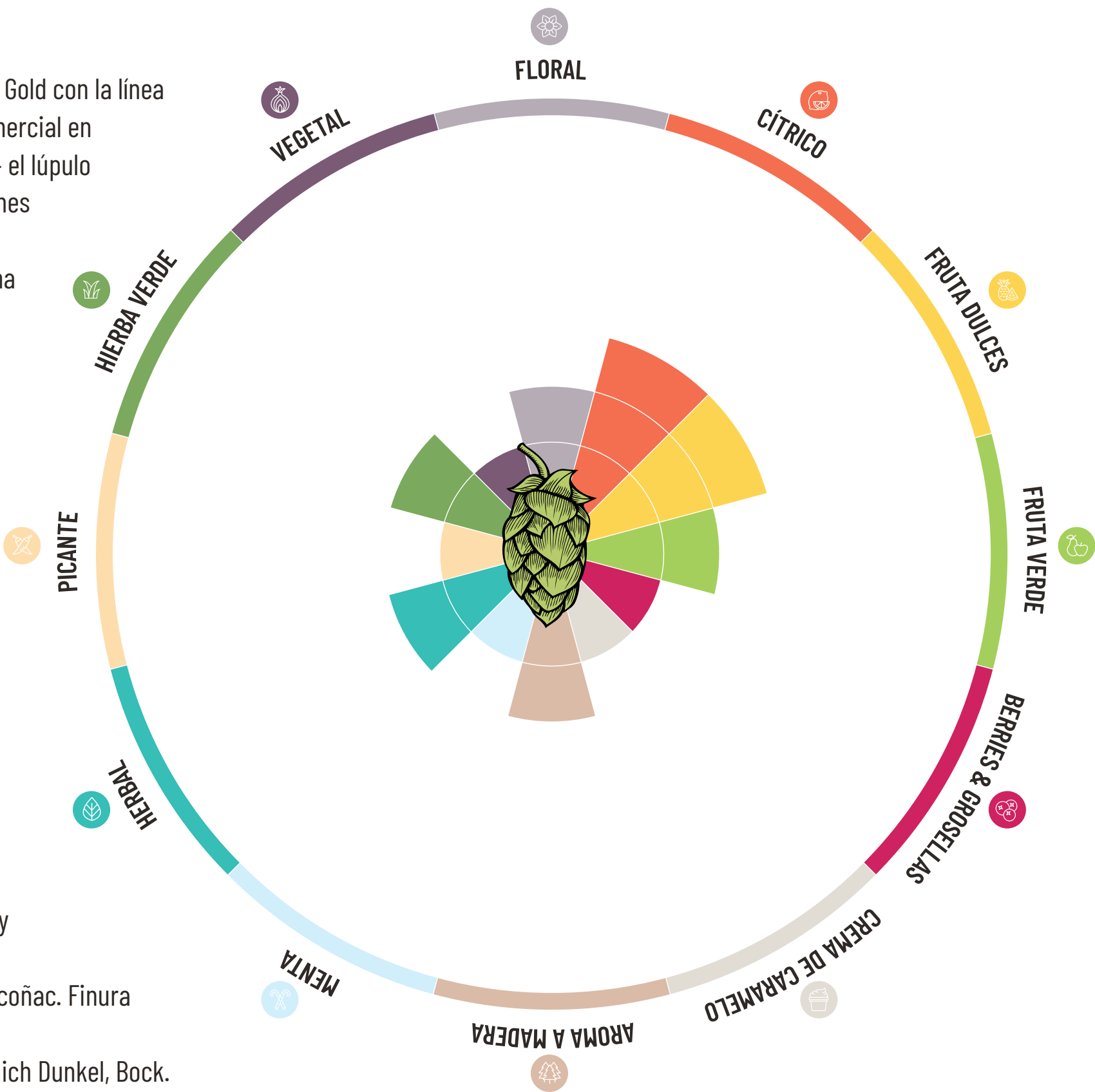
Hallertauer Tradition fue obtenida mediante cruce de Hallertau Gold con la línea de mejoramiento 75/15/106, y fue aprobada como variedad comercial en 1993. Fue concebida como sucesora de Hallertauer Mittelfrüh — el lúpulo noble por excelencia de Hallertau — para superar sus limitaciones agronómicas manteniendo su perfil aromático fino y cítrico-herbal. Pertenece al grupo de variedades de Hüll y es una de las opciones aromáticas de referencia para los estilos alemanes de fermentación baja.

Perfil Aromático Típico

Hallertauer Tradition se caracteriza por un perfil aromático fino y herbáceo, con notas cítricas de limón y lima en primer plano, combinadas con orégano fresco y una capa frutal de albaricoque maduro. El lirio de los valles aporta una dimensión floral delicada y elegante. Un fondo de coñac añade calidez y complejidad, convirtiendo a Tradition en la referencia aromática para lagers alemanas que buscan finura sin sacrificar expresión.

Usos, Estilos y Combinaciones

- Ebullición:** amargor suave y limpio (alfa 3,6 – 9,1%). Cítrico-herbal desde la base.
- Whirlpool:** captura limón, lima y orégano con carácter fino y elegante en adición tardía.
- Dry Hopping:** expresión de albaricoque, lirio de los valles y coñac. Finura aromática alemana.
- Estilos:** German Pilsner, Helles, Märzen, Weizen, Kölsch, Munich Dunkel, Bock.
- Combina:** Hallertau Magnum (amargor base), Hallertau Perle, Czech Saaz, Tettnanger.



Análisis

Ácidos alfa 3,6 – 9,1 %	Aceite total 0,4 – 1,3 ml/100 g	Cariofileno (% del aceite total) hasta 9,3 %	Linalol hasta 1 %	Cetonas (% del aceite total) hasta 1,1 %
Beta-ácidos 2,9 – 6 %	Mirceno hasta 42,2 %	Farneseno (% del total de aceite) hasta 0,1 %	Humuleno hasta 33,7 %	Isobutirato (% del aceite total) hasta 0,7 %
Polifenoles totales hasta 5 %				

Presentaciones Disponibles

Hallertau Tradition (HHT) está disponible en T90 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.

