

EDICIÓN 2020

CATÁLOGO DE VARIEDADES



Lúpulos
Patagónicos

DESDE 1982



EL BOLSÓN - PATAGONIA ARGENTINA



A nuestros clientes:

La historia de Lúpulos Patagónicos comienza en 1982, cultivando inicialmente lúpulos Cascade y luego implantando cuadros de Nugget. Tres décadas más tarde iniciamos esta nueva aventura de evolucionar y dedicarnos exclusivamente a las cervecerías artesanales.

Luego de muchos cambios e innovaciones tecnológicas tanto en el campo como en nuestra planta industrial, logramos no solo posicionarnos como líderes del mercado sino también ser líderes y referencia en calidad y tecnologías de proceso no solo en Argentina sino en el mundo. Todo esto siendo cada vez más y más sustentables. Además, desde el 2016, nuestra empresa es miembro delegado para la Argentina en el IHGC - IHB (Asociación Internacional de Productores de Lúpulo), que protege los intereses de los productores de todo el mundo e imponiendo rigurosos requisitos de calidad.

En este catálogo, podrán encontrar nuestro portfolio de variedades y sus características, los productos que ofrecemos y los estudios y avances técnicos que realizamos con instituciones científicas.

Nuestra filosofía de trabajo es establecer relaciones comerciales permanentes y de mutuo beneficio, logrando así, un clima de negocios confiable. Queremos acompañar el crecimiento exponencial de la industria cervecera artesanal, capacitando a nuestros clientes y capacitándonos a nosotros mismos. Es vital seguir en continua innovación para lograr día a día un producto mejor.

Muchas gracias,

Klaus M. Leibrecht

Gerente General
Lúpulos Patagónicos



Familia Leibrecht



Lúpulos
Patagónicos

Miembro de la
Asociación Internacional de Productores de Lúpulo





Nuestros Productos

Todos nuestros productos son cultivados y procesados en nuestra finca de Mallín Ahogado, en El Bolsón, Río Negro - Patagonia Argentina. Cuidamos y monitoreamos cada uno de los estadíos y procesos de manera personalizada, logrando un producto de calidad Premium. Nuestras cosechadoras seleccionan y separan los conos de hojas y tallos con un máximo de 1% de estas materias extrañas.

Los secaderos automatizados extraen eficientemente la humedad de los conos de lúpulo sin superar la temperatura de 58°C, evitando evaporar aceites esenciales. Además, nuestra pelletizadora y envasadora de última generación, logran un pelletizado a baja temperatura y sellado de excelencia.

Comercializamos de manera directa y a través de nuestros distribuidores Pellets T90 y flores secas envasadas en atmósfera modificada de nitrógeno. Este tipo de envasado, evita el uso de vacío pero sin presencia de oxígeno. De esta manera, los pellets y flores, pueden moverse libremente por el paquete sin estar comprimidos por el mismo.



Pellets T90



Flores secas



CASCADE

USDA 21092

El lúpulo standard por excelencia. Desarrollado por el USDA y el Dr. Chuck Zimmermann en 1956 y registrada oficialmente en 1972. Actualmente es la variedad con mayor superficie plantada en Argentina y el mundo. Su carácter es cítrico y floral. Altos contenidos de ácidos alfa de hasta 11.5% en nuestras plantaciones.

Componentes amargos

Ácidos alfa	8.0 - 11.5	%
Ácidos beta	5.5 - 6.5	%
Ratio α/β	1.45 - 1.77	rel.
Co-humulonas	33 - 40	%

Estilos típicos

India Pale Ale, American Pale Ale.

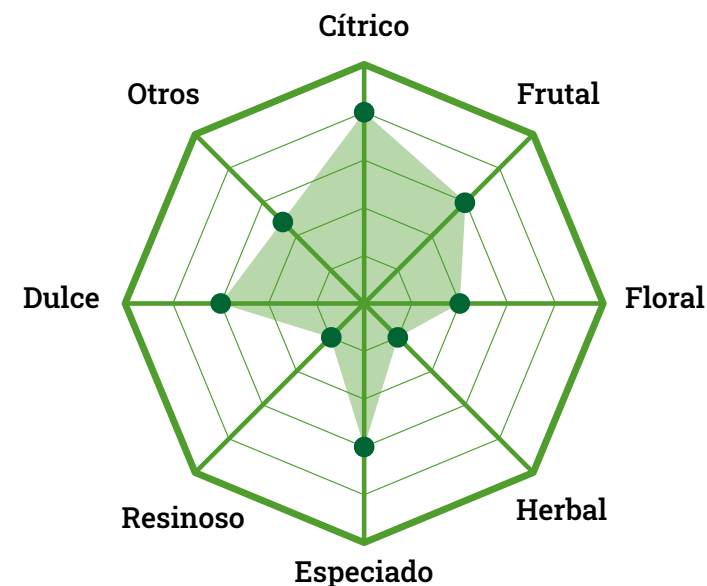
Estabilidad

Baja

Cód. IHGC
CAS



Descripción de aroma
Cítrico, herbal, resina de pino.



Aceites esenciales

Aceites Totales		1.77 ml/100g	
β -Pino	0.8	α -Humuleno	9.8
Mirceno	62.5	β -Farneseno	4.8
Linalol	0.4	α -Selineno	0.6
Geraniol	0.15	β -Selineno	0.5
β -Cariofileno	3.7	Isoamil Isobutirato	0.2

Componentes expresados en fracción porcentual del aceite total

NUGGET

USDA 21193

Lúpulo originalmente de amargor y con buen rendimiento y buen porcentaje de ácidos alfa. Está aumentando su popularidad como uso dual tanto para aroma como así amargor. Nuestra producción utiliza la variante alemana de esta variedad, que además, cuenta con sus características propias del terroir patagónico.

Componentes amargos

Ácidos alfa	13.5 - 17.0	%
Ácidos beta	4.5 - 6.0	%
Ratio α/β	2.0 - 2.8	rel.
Co-humulonas	22 - 28	%

Estilos típicos

Barley Wine, Lagers, IPA, APA, AAA.

Estabilidad

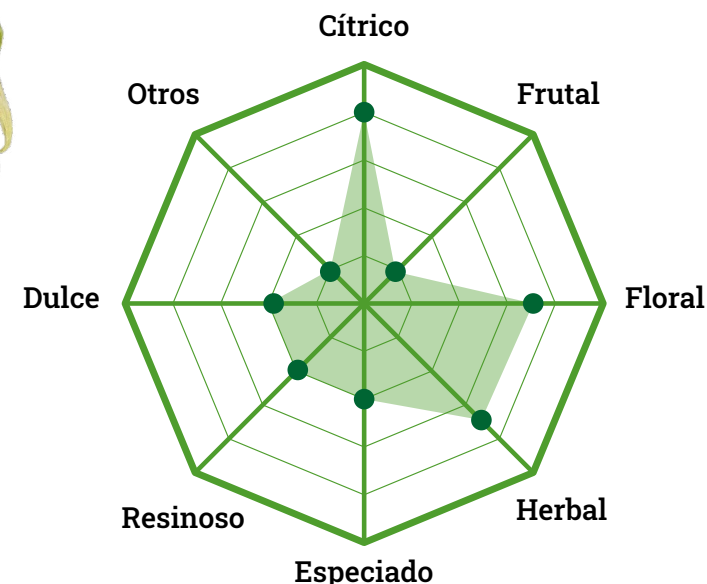
Alta



Cód. IHGC
NUG



Descripción de aroma
Terroso, herbal, pino, resinoso.



Aceites esenciales

Aceites Totales		2.2 ml/100g	
β -Pino	0.6	α -Humuleno	16.0
Mirceno	52.5	β -Farneseno	0.2
Linalol	0.8	α -Selineno	0.8
Geraniol	---	β -Selineno	0.8
β -Cariofileno	7.6	Isoamil Isobutirato	0.3

Componentes expresados en fracción porcentual del aceite total

BULLION

UK Q43

Lúpulo de origen inglés e hijo de la variedad Brewers Gold. Si bien su desarrollo data de 1919, recién en los últimos años se ha vuelto popular por sus aromas a frutas de carozo (duraznos, pelones, ciruelas). Aunque siempre se lo caracterizó como un lúpulo de amargor, hoy tiene una tendencia de uso dual.



Componentes amargos

Ácidos alfa	10 - 13	%
Ácidos beta	5.5 - 6.5	%
Ratio α/β	1.8 - 2.0	rel.
Co-humulonas	30 - 35	%

Estilos típicos

IPA, NEIPA, APA, AAA, Stout, Bitter.

Estabilidad

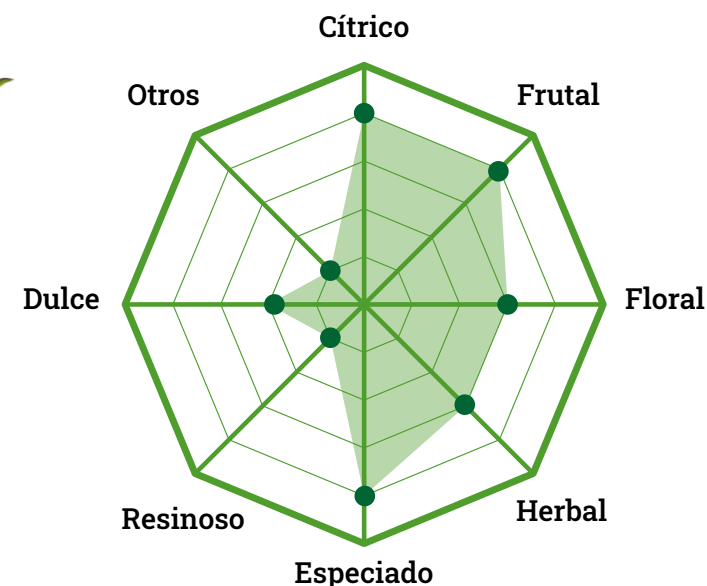
Alta



Cód. IHGC
BUL

Descripción de aroma

Fruta de carozo, especiado.



Aceites esenciales

Aceites Totales		1.97 ml/100g	
β -Pino	0.7	α -Humuleno	11.5
Mirceno	60.3	β -Farneseno	0.2
Linalol	0.7	α -Selineno	0.8
Geraniol	0.05	β -Selineno	0.6
β -Cariofileno	6.7	Isoamil Isobutirato	0.3

Componentes expresados en fracción porcentual del aceite total

WILLAMETTE

USDA 21041

Originario de USA, lleva el nombre del valle de Willamette en Oregon. Fue ingresado a la Argentina en los años 90 por Alfredo Leibrecht al regreso de sus viajes al valle de Yakima donde Chuck Zimmermann le obsequió los primeros podos. A diferencia de Oregon, en nuestros campos logra valores de ácidos alfa de hasta 11% pero conservando sus valores en Ácidos Beta, dando así un ratio superior a 3 veces.



Componentes amargos

Ácidos alfa	10.0 - 12.0	%
Ácidos beta	3.5 - 5.5	%
Ratio α/β	2.0 - 3.1	rel.
Co-humulonas	32 - 36	%

Estilos típicos

Golden, Brown Ale, Stout, Porter, Honey.

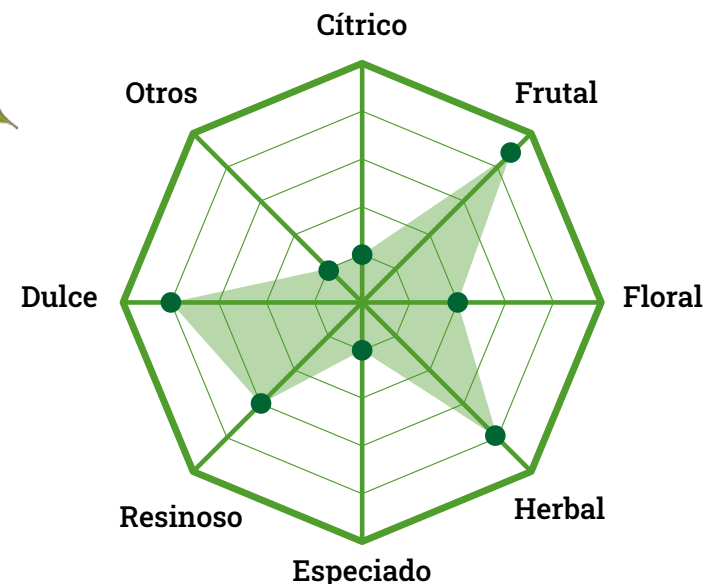
Estabilidad
Media



Cód. IHGC
WIL

Descripción de aroma

Herbal, ananá, frutado.



Aceites esenciales

Aceites Totales		1.6 ml/100g	
β -Pino	0.6	α -Humuleno	15.7
Mirceno	43.3	β -Farneseno	0.3
Linalol	0.4	α -Selineno	1.5
Geraniol	0.4	β -Selineno	1.1
β -Cariofileno	7.4	Isoamil Isobutirato	0.3

Componentes expresados en fracción porcentual del aceite total

VICTORIA

AUS

Desarrollado en Australia e introducido en la Argentina luego del 2005, es una variedad con buen rendimiento de resinas y utilizada en principio para amargor. Como ha sucedido con otras variedades, también se comenzó a utilizar para aroma y flavour. Su aroma frutado es ideal para elaborar Ales y NEIPAs.



Componentes amargos

Ácidos alfa	13.0 - 15.0	%
Ácidos beta	6.5 - 7.5	%
Ratio α/β	1.8 - 2.2	rel.
Co-humulonas	30 - 35	%

Estilos típicos

IPA, NEIPA, APA, Stout, Bitter.

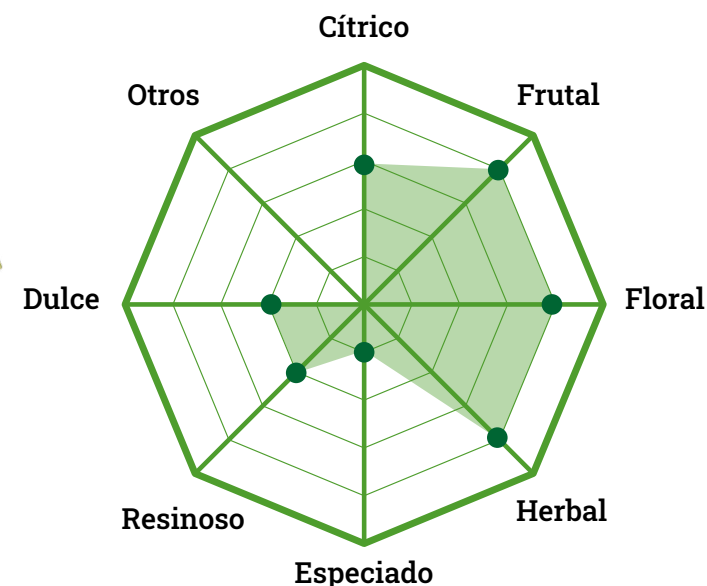
Estabilidad

Alta



Cód. IHGC
VIC

Descripción de aroma
Fruta tropical, mandarina, pino.



Aceites esenciales

Aceites Totales		1.26 ml/100g	
β -Pino	0.6	α -Humuleno	10.2
Mirceno	59.3	β -Farneseno	1.2
Linalol	0.3	α -Selineno	0.9
Geraniol	0.2	β -Selineno	0.8
β -Cariofileno	7.3	Isoamil Isobutirato	0.2

Componentes expresados en fracción porcentual del aceite total

PATAGONIA RED®

LPX/AL001

Es la primera variedad comercial del programa de variedades de Lúpulos Patagónicos. Experimentalmente se la denominó AL001. Aporta aromas y sabores dulces, es por esto que no es recomendable usarla con maltas caramelo. Su amargor es suave y no astrigente con un retrogusto agradable y poco duradero.

Componentes amargos

Ácidos alfa	10.5 - 12.5	%
Ácidos beta	7.5 - 9.5	%
Ratio α/β	1.2 - 1.7	rel.
Co-humulonas	24 - 28	%

Estilos típicos

IPA, Session IPA, NEIPA, APA, AAA, experimentales.

Estabilidad

Media

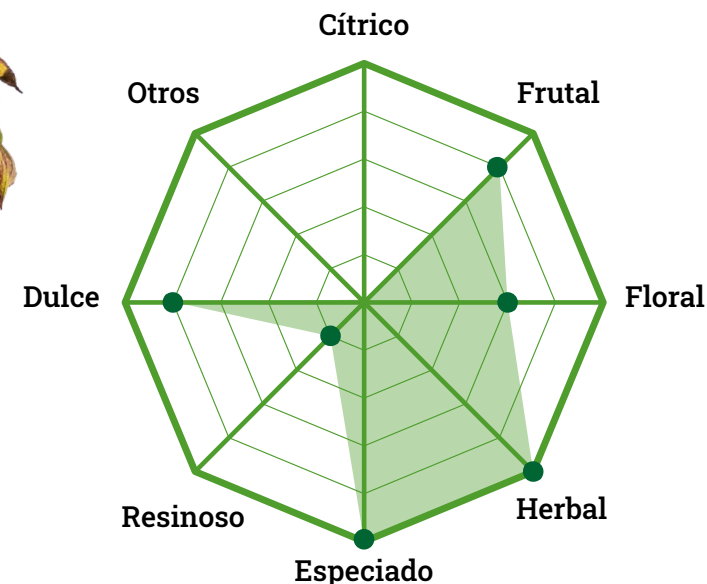


Cód. IHGC

PRD

(desde 2018)

Descripción de aroma
Multifruta, golosinas, frutillas.



Aceites esenciales

Aceites Totales		2.63 ml/100g	
β -Pinenos	0.6	α -Humuleno	5.6
Mirceno	71.4	β -Farneseno	0.2
Linalol	0.9	α -Selineno	0.9
Geraniol	0.1	β -Selineno	0.5
β -Cariofileno	2.9	Isoamil Isobutirato	0.2

Componentes expresados en fracción porcentual del aceite total

CATÁLOGO DE VARIEDADES



Tel +54 9 294 4498054

 **LupulosPatagonicos**

 **@lupulospatagonicos**

info@lupulospatagonicos.com
www.lupulospatagonicos.com

FINCA LÚPULOS PATAGÓNICOS

Circuito Mallín Ahogado

Ruta Prov. 86 Km 2.4 · Apartado Postal 2142

El Bolsón · Río Negro · Patagonia Argentina

VENTAS MAYORISTAS Y MINORISTAS.
ENVÍOS A TODO EL PAÍS.