

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. Estos son los productos que ofrecemos.

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



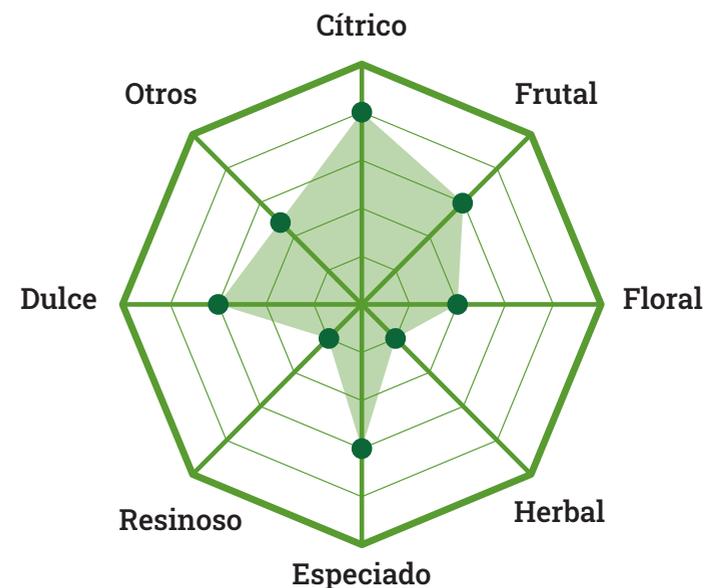
CASCADE

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.



Descripción de aroma
Cítrico, herbal, resina de pino.



Componentes amargos

Ácidos alfa	9.5 - 11.0	%
Ácidos beta	6.0 - 7.5	%
Ratio α/β	1.3 - 1.8	rel.
Co-humulonas	35 - 40	%

Estilos típicos

India Pale Ale, American Pale Ale.

Estabilidad

Baja



Cód. IHGC
CAS

Aceites esenciales

Aceites Totales		1.1 ml/100g	
β -Pino	0.7	α -Humuleno	15.5
Mirceno	54.8	β -Farneseno	9.7
Linalol	0.7	α -Selineno	0.9
Geraniol	0.2	β -Selineno	0.1
β -Cariofileno	6.3	Isoamil Isobutirato	0.5

Componentes expresados en fracción porcentual del aceite total

NUGGET

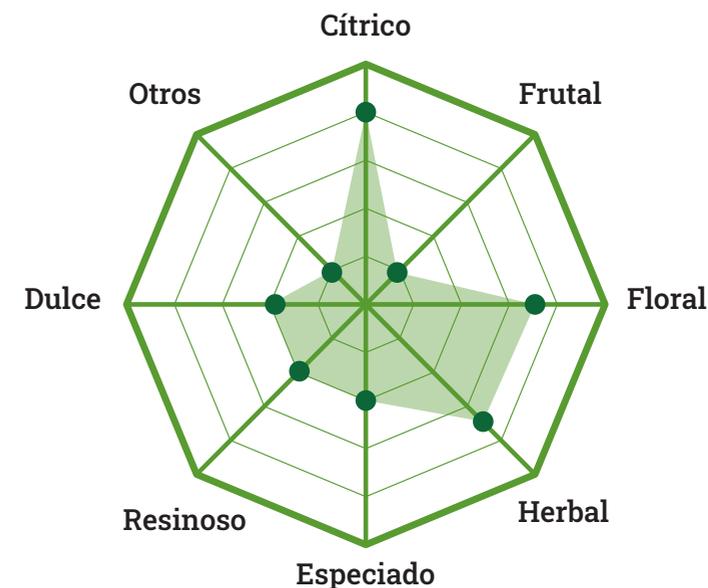
USDA 21193

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.



Descripción de aroma

Terroso, herbal, pino, resinoso.



Componentes amargos

Ácidos alfa	14.0 - 15.5	%
Ácidos beta	5.0 - 6.0	%
Ratio α/β	2.4 - 3.1	rel.
Co-humulonas	26 - 30	%

Estilos típicos

Barley Wine, Lagers, IPA, APA, AAA.

Estabilidad

Alta



Cód. IHGC
NUG

Aceites esenciales

Aceites Totales		1.55 ml/100g	
β -Pino	0.6	α -Humuleno	19.2
Mirceno	53.8	β -Farneseno	0.0
Linalol	1.6	α -Selineno	1.4
Geraniol	0.2	β -Selineno	0.1
β -Cariofileno	10.3	Isoamil Isobutirato	10.3

Componentes expresados en fracción porcentual del aceite total

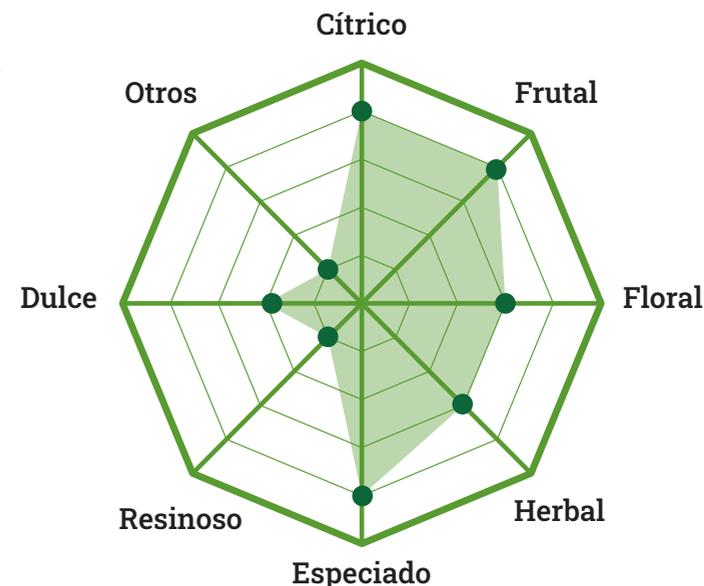
BULLION

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.



Descripción de aroma
Fruta de carozo, especiado.



Componentes amargos

Ácidos alfa	13.0 - 14.0	%
Ácidos beta	5.5 - 6.5	%
Ratio α/β	2.0 - 2.5	rel.
Co-humulonas	34 - 38	%

Estilos típicos

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

Estabilidad

Alta



Cód. IHGC
BUL

Aceites esenciales

Aceites Totales		1.5 ml/100g	
β -Pino	0.8	α -Humuleno	13.3
Mirceno	65.4	β -Farneseno	0.0
Linalol	0.7	α -Selineno	0.7
Geraniol	0.0	β -Selineno	0.1
β -Cariofileno	9.2	Isoamil Isobutirato	0.7

Componentes expresados en fracción porcentual del aceite total

WILLAMETTE

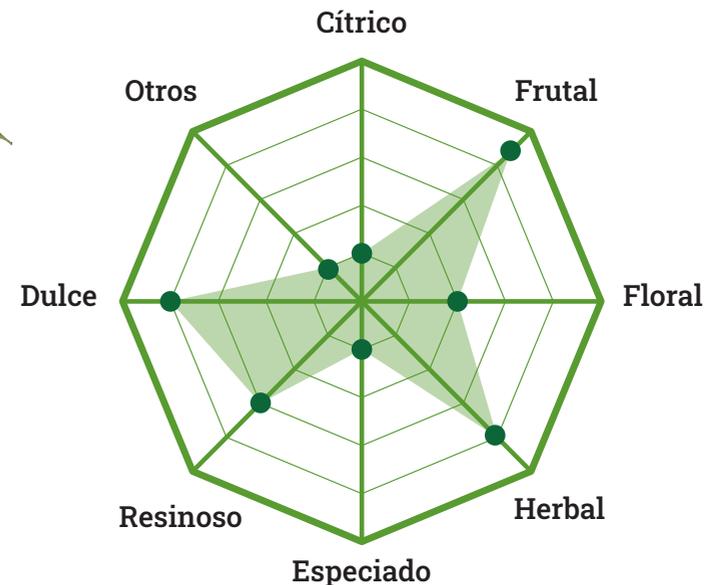
USDA 21041

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.



Descripción de aroma

Herbal, ananá, frutado.



Componentes amargos

Ácidos alfa	11.0 - 12.0	%
Ácidos beta	3.0 - 4.0	%
Ratio α/β	2.7 - 4.0	rel.
Co-humulonas	32 - 36	%



Estilos típicos

Golden, Brown Ale, Stout, Porter, Honey.

Estabilidad

Media

Cód. IHGC
WIL

Aceites esenciales

Aceites Totales		1.4 ml/100g	
β -Pino	0.8	α -Humuleno	13.8
Mirceno	57.9	β -Farneseno	0.0
Linalol	0.4	α -Selineno	0.9
Geraniol	0.7	β -Selineno	0.1
β -Cariofileno	7.2	Isoamil Isobutirato	0.4

Componentes expresados en fracción porcentual del aceite total

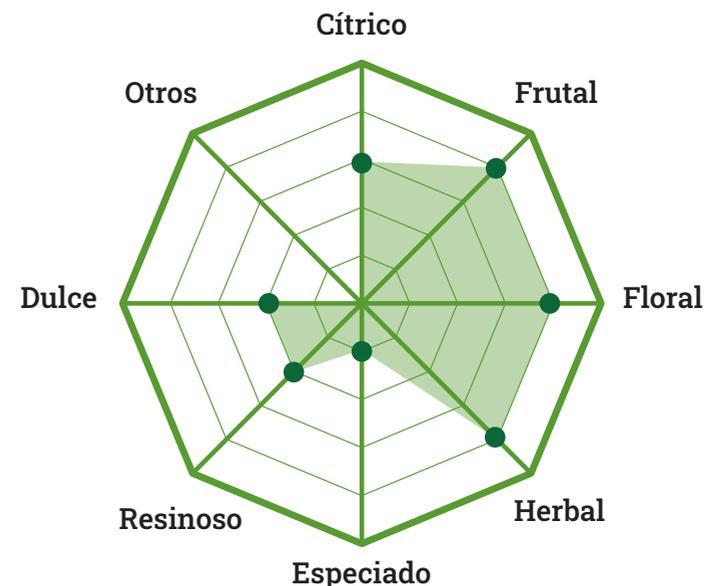
VICTORIA

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.



Descripción de aroma
Fruta tropical, mandarina, pino.



Componentes amargos

Ácidos alfa	15.0 - 16.0	%
Ácidos beta	6.0 - 7.0	%
Ratio α/β	2.1 - 2.6	rel.
Co-humulonas	35 - 40	%

Estilos típicos

IPA, NEIPA, APA, Stout, Bitter.

Estabilidad

Alta



Cód. IHGC
VIC

Aceites esenciales

Aceites Totales		1.4 ml/100g	
β -Pino	0.8	α -Humuleno	12.0
Mirceno	67.4	β -Farneseno	0.0
Linalol	0.4	α -Selineno	0.5
Geraniol	0.0	β -Selineno	0.1
β -Cariofileno	9.7	Isoamil Isobutirato	0.7

Componentes expresados en fracción porcentual del aceite total

PATAGONIA RED®

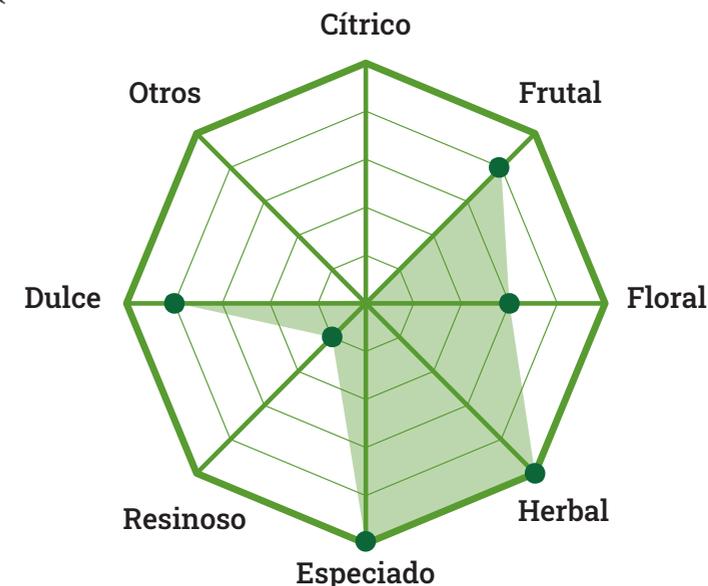
LPX/AL001

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.



Descripción de aroma

Multifruta, golosinas, frutillas.



Componentes amargos

Ácidos alfa	12.0 - 13.0	%
Ácidos beta	7.0 - 8.0	%
Ratio α/β	1.5 - 1.9	rel.
Co-humulonas	23 - 28	%

Estilos típicos

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

Estabilidad

Media



Cód. IHGC

PRD

(desde 2018)

Aceites esenciales

Aceites Totales		1.1 ml/100g	
β -Pino	0.7	α -Humuleno	11.6
Mirceno	61.9	β -Farneseno	0.0
Linalol	0.6	α -Selineno	1.3
Geraniol	0.0	β -Selineno	0.2
β -Cariofileno	6.6	Isoamil Isobutirato	0.3

Componentes expresados en fracción porcentual del aceite total

PATAGONIA PASSION®

LPX/AL005

Es la segunda variedad comercial del programa de variedades de Lúpulos Patagónicos. Experimentalmente se la denominó AL006. Por su carácter frutal marcado, se recomienda utilizarla con moderación en recetas con maltas de aromas suaves. Su amargor es suave y balanceado.



Componentes amargos

Ácidos alfa	8.0 - 9.5	%
Ácidos beta	5.0 - 6.0	%
Ratio α/β	1.3 - 1.9	rel.
Co-humulonas	-	%

Estilos típicos

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

Estabilidad

Alta



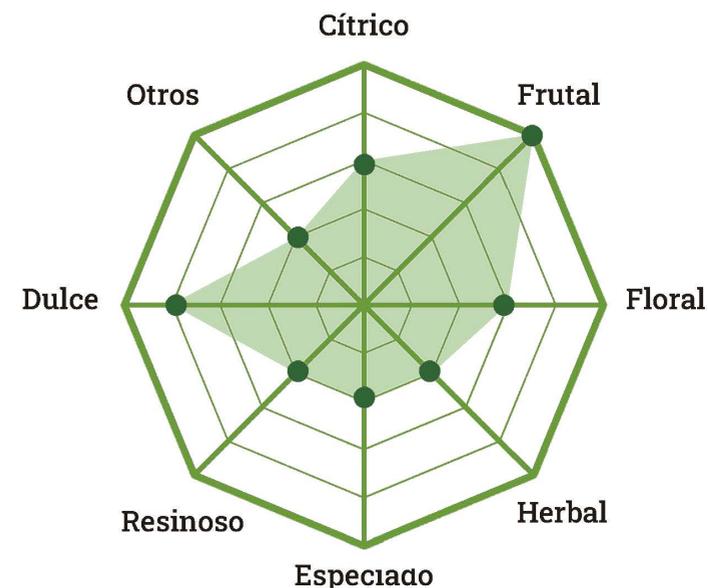
Cód. IHGC

PPA

(desde 2022)

Descripción de aroma

Maracuya.



Aceites esenciales

Aceites Totales		2.0 ml/100g	
β -Pino	0.8	α -Humuleno	16.6
Mirceno	63.7	β -Farneseno	0.0
Linalol	0.9	α -Selineno	0.1
Geraniol	0.0	β -Selineno	0.1
β -Cariofileno	9.3	Isoamil Isobutirato	0.3

Componentes expresados en fracción porcentual del aceite total

PATAGONIA H-OPI®

LPX/AL006

Es la tercera variedad comercial de Lúpulos Patagónicos, conocida como AL006. Tiene aromas complejos a multifruta, destacándose mango y ananá en el retrogusto. Su amargor es moderado. Para resaltar su perfil tropical, se recomienda evitar maltas fuertes que compitan con su intensidad aromática.



Componentes amargos

Ácidos alfa	6.0 - 7.0	%
Ácidos beta	7.0 - 8.0	%
Ratio α/β	0.7 - 1.0	rel.
Co-humulonas	-	%

Estilos típicos

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

Estabilidad

Alta



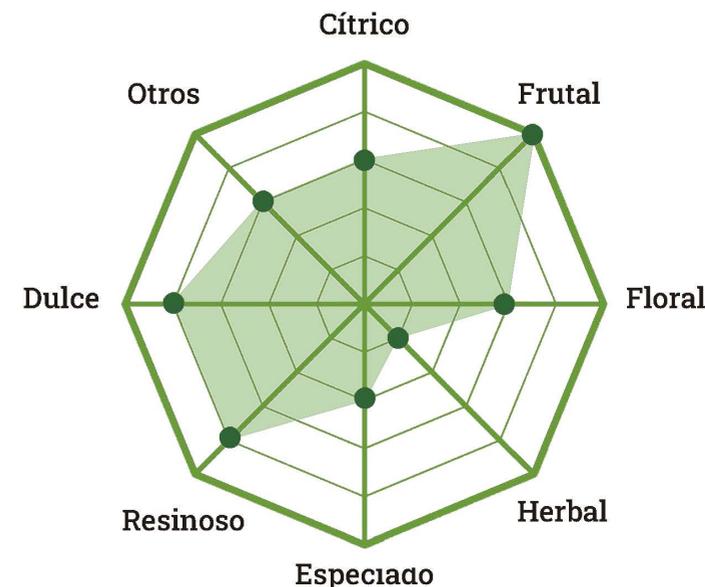
Cód. IHGC

OPI

(desde 2022)

Descripción de aroma

Multifruta.



Aceites esenciales

Aceites Totales		1.5 ml/100g	
β -Pino	0.8	α -Humuleno	15.4
Mirceno	62.5	β -Farneseno	0.0
Linalol	0.8	α -Selineno	0.4
Geraniol	0.0	β -Selineno	0.1
β -Cariofileno	7.7	Isoamil Isobutirato	0.4

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 3.0 · Apartado Postal 2142

El Bolsón · Río Negro · Patagonia Argentina

**VENTAS MAYORISTAS Y MINORISTAS.
ENVÍOS A TODO EL PAÍS.**