

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**





Lúpulos[®]
Patagónicos

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



Nuestras variedades

Cascade

Alpha: 9.0 - 10.0 %
Beta: 6.0 - 7.0 %
Co-h: 35 - 40 %
Aceites: 1.1 ml/100g

Aromas
Cítrico, Herbal, Resina de Pino

Nugget

Alpha: 14.0 - 15.5 %
Beta: 5.0 - 6.0 %
Co-h: 26 - 30 %
Aceites: 1.55 ml/100g

Aromas
Terroso, Herbal y Resina de Pino

Willamette

Alpha: 12.0 - 13.5 %
Beta: 4.5 - 5.5 %
Co-h: 32 - 36 %
Aceites: 1.4 ml/100g

Aromas
Herbal, Ananá y Frutado

Bullion

Alpha: 13.0 - 14.0 %
Beta: 5.5 - 6.5 %
Co-h: 34 - 38 %
Aceites: 1.5 ml/100g

Aromas
Fruta de carozo y Especias

Victoria

Alpha: 12.5 - 14.5 %
Beta: 7.0 - 8.0 %
Co-h: 35 - 40 %
Aceites: 1.4 ml/100g

Aromas
Frutas Tropicales, Mandarina y Pino

Patagonia Red

Alpha: 12.5 - 13.5 %
Beta: 8.0 - 9.0 %
Co-h: 23 - 28 %
Aceites: 1.1 ml/100g

Aromas
Multifruta, Golosinas y Frutilla

Patagonia Passion

Alpha: 8.0 - 9.0 %
Beta: 6.0 - 7.0 %
Co-h: - %
Aceites: 2.0 ml/100g

Aromas
Cítricos y Frutas Tropicales

Patagonia H-OPI

Alpha: 6.0 - 7.0 %
Beta: 8.0 - 9.0 %
Co-h: - %
Aceites: 1.5 ml/100g

Aromas
Cítricos, Frutas Tropicales y Florales

Patagonia Monkey

Alpha: 7.0 - 8.0 %
Beta: 4.0 - 5.0 %
Co-h: - %
Aceites: 1.1 ml/100g

Aromas
Cítricos, Frutas Tropicales y Florales

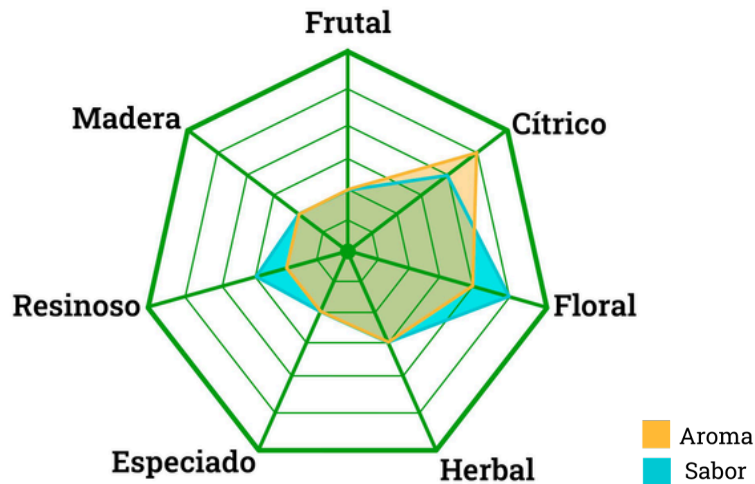
CASCADE

USDA 21092

El lúpulo estándar 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



Aroma

Cítricos a limón y pomelo seguido de un intenso perfil floral

Varietades similares

Whirlpool: Centennial / Bravo
Dry Hop: Centennial / Lemondrop

Amargor

Suave y armonioso

Estilos recomendados

Todo tipo de Ales

Componentes amargos

Ácidos alfa	9.0 - 10.0	%
Ácidos beta	6.0 - 7.0	%
Ratio α/β	1.1 - 1.5	rel.
Co-humulonas	35 - 40	%

Aceites esenciales

Aceites Totales		1.0 - 1.3 ml/100g	
β -Pinenos	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

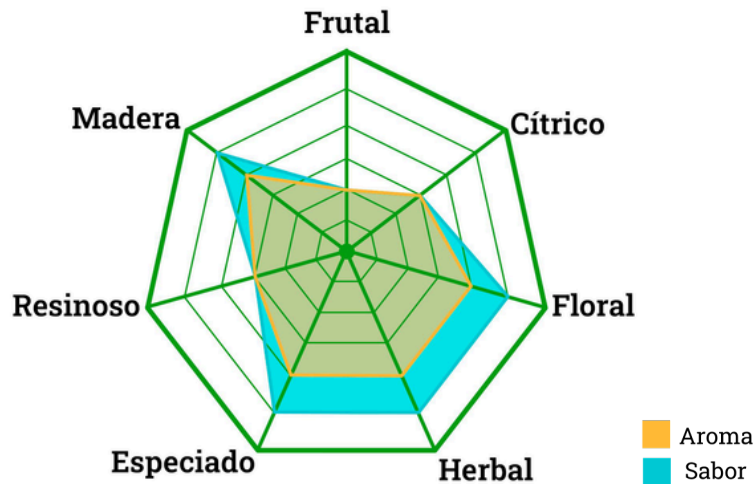
NUGGET

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 para amargor. Nuestra producción utiliza la variante alemana de esta variedad, que además, cuenta con sus características propias del terroir patagónico.



Descripción de aroma



Aroma

Herbal intenso, especiadao y a pino, con notas cítricas, de limón.

Variedades similares

Whirlpool: Bravo, Idaho 7
Dry hop: Idaho 7, El dorado, Azaaca

Amargor

Intenso y predominante

Estilos recomendados

Todo tipo de ales (en adiciones de hervor)

Componentes amargos

Ácidos alfa	14.0 - 15.5	%
Ácidos beta	5.0 - 6.0	%
Ratio α/β	2.2 - 3.0	rel.
Co-humulonas	26 - 30	%

Aceites esenciales

Aceites Totales		1.4 - 1.6 ml/100g	
β -Pinenos	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



Lúpulos®
Patagónicos

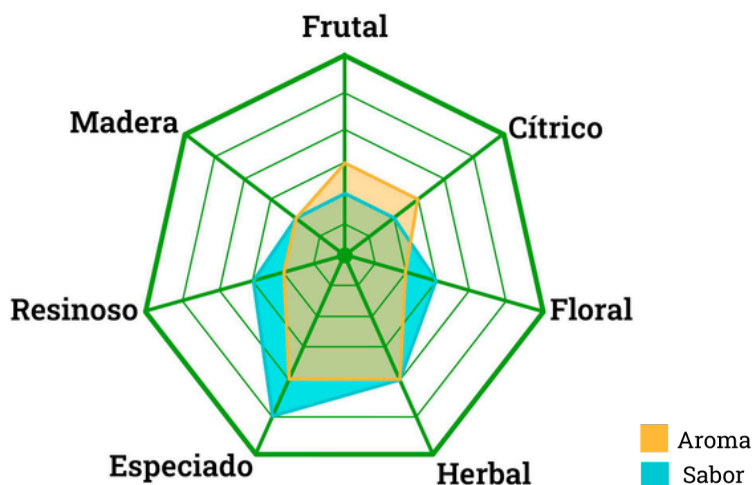
BULLION

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



Aroma

Frutos rojos oscuros, especiado con un dejo cítrico.

Variedades similares

Whirlpool: Fuggles, CTZ
Dry Hop: CTZ

Amargor

Intenso y armonioso

Estilos recomendados

Cervezas inglesas

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	%

Aceites esenciales

Aceites Totales		1.4 - 1.6 ml/100g	
β -Pinenos	0.8	α -Humuleno	13.3
Mirceno	65.4	β -Farneseno	0.0
Linalol	0.7	α -Selineno	0.7
Geraniol	0.2	β -Selineno	0.1
β -Cariofileno	9.2	Isoamil Isobutirato	0.7

Componentes expresados en fracción porcentual del aceite total

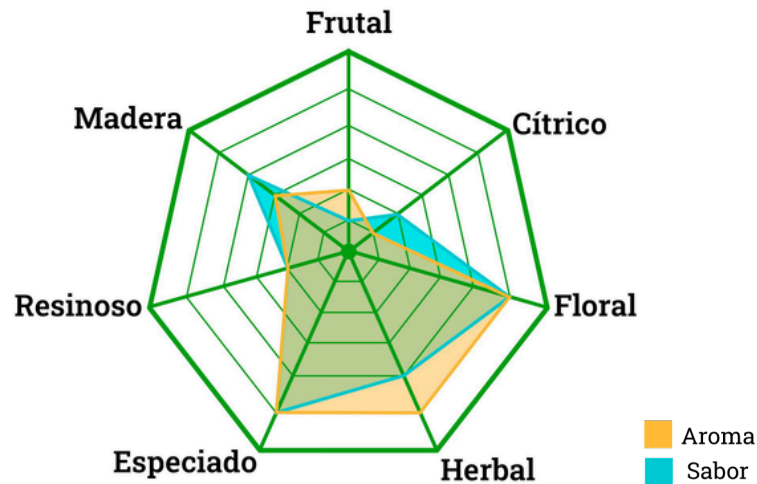
WILLAMETTE

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



Aroma

Especiadao, floral y terroso

Variedades similares

Whirlpool: Saaz, Kent Golding
Dry Hop: Fuggle, Styrian Goldings

Amargor

Suave y armonioso

Estilos recomendados

Lagers en general

Componentes amargos

Ácidos alfa	12.0 - 13.5	%
Ácidos beta	4.5 - 5.5	%
Ratio α/β	2.2 - 3.0	rel.
Co-humulonas	32 - 36	%

Aceites esenciales

Aceites Totales		1.3 - 1.5 ml/100g	
β -Pinoeno	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

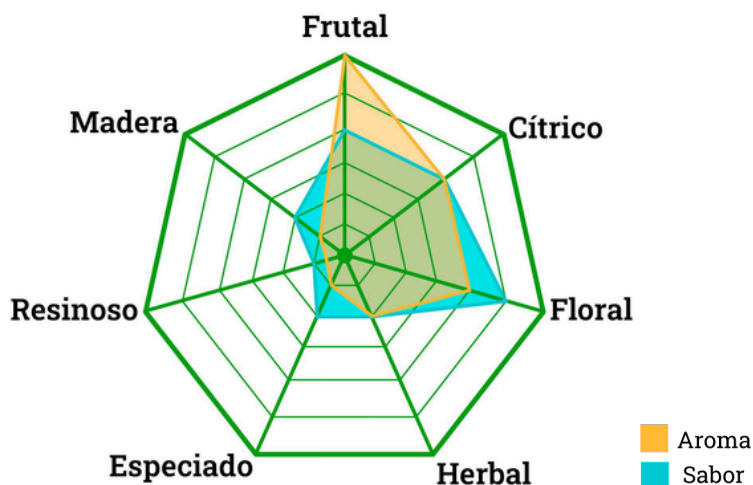
VICTORIA

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 sabor. Su aroma frutado es ideal para elaborar Ales y NEIPAs.



Descripción de aroma



Aroma

Frutas de carozo (durazno, damasco) seguido de un fuerte carácter floral

Variedades similares

Whirlpool y Dry Hop: Azacca, Amarillo, El dorado

Amargor

Suave y armonioso

Estilos recomendados

Todo tipo de Ales americanas

Componentes amargos

Ácidos alfa	12.5 - 14.5	%
Ácidos beta	7.0 - 8.0	%
Ratio α/β	1.5 - 2.0	rel.
Co-humulonas	35 - 40	%

Aceites esenciales

Aceites Totales		1.3 - 1.5 ml/100g	
β -Pinenos	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

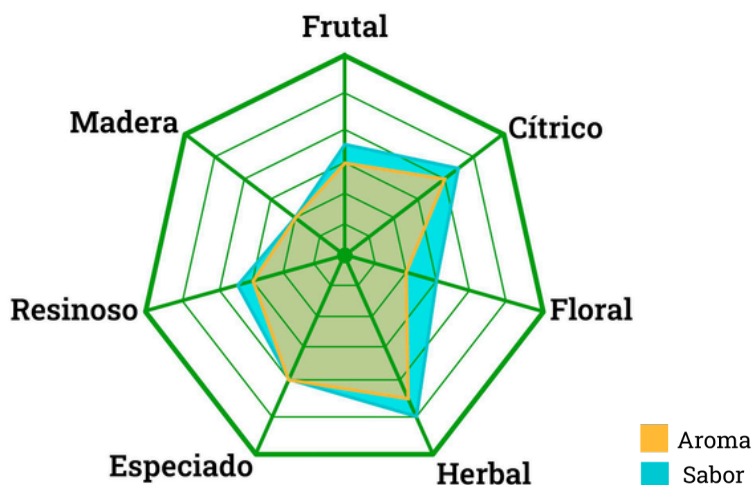
PATAGONIA RED

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 astringente con un retrogusto agradable y poco duradero.



Descripción de aroma



Aroma	Variedades similares
Frutos rojos y cítricos con un herbal y especiado característico.	Whirlpool: Loral Dry Hop: Enigma
Amargor	Estilos recomendados
Suave y armonioso	Todo tipo de cervezas

Componentes amargos

Ácidos alfa	12.5 - 13.5	%
Ácidos beta	8.0 - 9.0	%
Ratio α/β	1.4 - 1.7	rel.
Co-humulonas	23 - 28	%

Aceites esenciales

Aceites Totales		1.0 - 1.2 ml/100g	
β -Pinoeno	0.7	α -Humuleno	3.6
Mirceno	76.3	β -Farneseno	0.0
Linalol	0.5	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

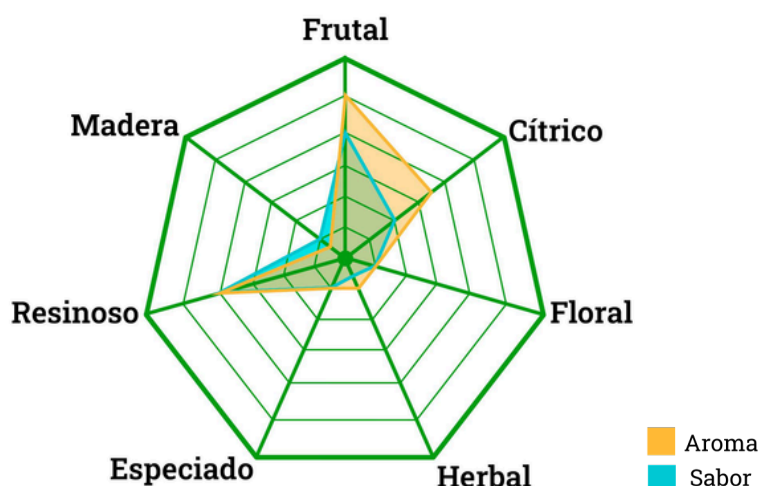
PATAGONIA PASSION

LPX/AL005

Es la segunda variedad comercial del programa de variedades de Lúpulos Patagónicos. Experimentalmente se la denominó AL005. Por su carácter frutal marcado, se recomienda utilizarla con moderación en recetas con maltas de aromas suaves. Su amargor es suave y balanceado.



Descripción de aroma



Aroma

Frutas de carozo y tropicales con notas cítricas

Variedades similares

Whirlpool: Azacca, Idaho 7
Dry hop: Idaho 7, El dorado, Cashmere

Amargor

Suave y balanceado

Estilos recomendados

Hazy / NEIPA y American Pale Ale

Componentes amargos

Ácidos alfa	8.0 - 9.0	%
Ácidos beta	6.0 - 7.0	%
Ratio α/β	1.1 - 1.5	rel.
Co-humulonas	-	%

Aceites esenciales

Aceites Totales		1.9 - 2.1 ml/100g	
β -Pinoeno	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

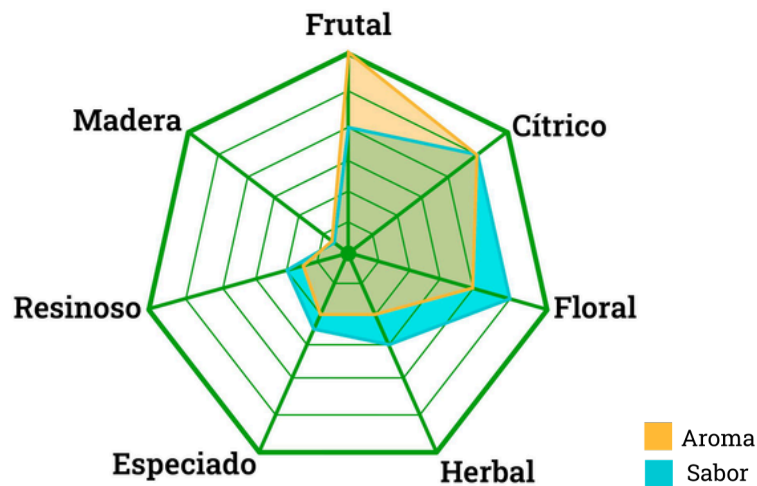
PATAGONIA H-OPI

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.



Descripción de aroma



Aroma

Frutas de carozo y tropicales (maracuyá, durazno), cítricos (naranja, pomelo), pino, resina y florales (jazmín, azahar)

Variedades similares

Whirlpool: Bravo, Idaho 7
Dry hop: Idaho 7, El dorado, Azacca

Amargor

Suave y armonioso

Estilos recomendados

American y Hazy IPAs

Componentes amargos

Ácidos alfa	6.0 - 7.0	%
Ácidos beta	8.0 - 9.0	%
Ratio α/β	0.6 - 0.8	rel.
Co-humulonas	-	%

Aceites esenciales

Aceites Totales		1.4 - 1.6 ml/100g	
β -Pinenos	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



Lúpulos[®]
Patagónicos

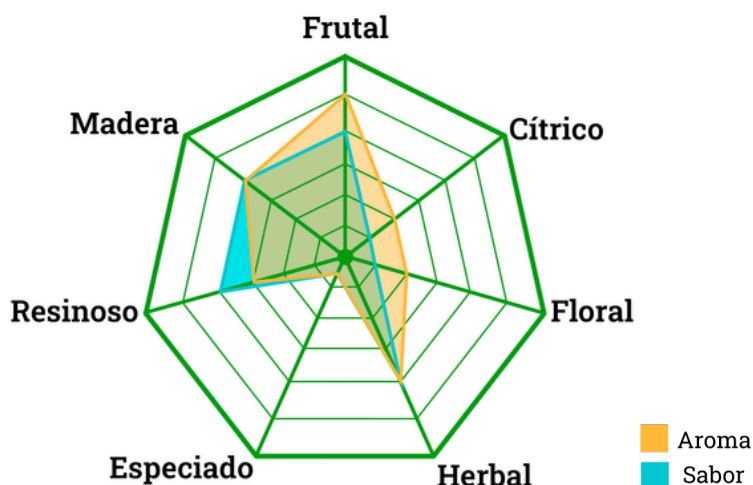
PATAGONIA MONKEY

LPX/AL003

Es la cuarta variedad comercial de Lúpulos Patagónicos, conocida como AL003. Se destaca por su aroma frutal a banana madura, sostenida por un fondo herbal-noble limpio y elegante. Su amargor es suave y bien integrado. Para resaltar su perfil, se recomienda combinarlo con maltas livianas.



Descripción de aroma



Aroma

Banana con notas herbales nobles

Variedades similares

Whirlpool: Hallertau, Mt. Hood
Dry Hop: Hallertau Mittelfrüh, Saaz

Amargor

Suave y refinado

Estilos recomendados

Pilsen, Lager, Kölsch

Componentes amargos

Ácidos alfa	7.0 - 8.0	%
Ácidos beta	4.0 - 5.0	%
Ratio α/β	1.4 - 2.0	rel.
Co-humulonas	-	%

Aceites esenciales

Aceites Totales		1.0 - 1.2 ml/100g	
β -Pinoeno	0.7	α -Humuleno	15.7
Mirceno	54.6	β -Farneseno	0.05
Linalol	0.6	α -Selineno	1.1
Geraniol	0.1	β -Selineno	0.2
β -Cariofileno	0.05	Isoamil Isobutirato	0.1

Componentes expresados en fracción porcentual del aceite total

Patagonia en cada bolsa

Cada bolsa de Lúpulos Patagónicos lleva consigo la identidad de una región única en el mundo, reconocida por sus condiciones climáticas y geográficas excepcionales que se traducen directamente en la calidad del lúpulo que producimos. Cultivados y procesados en nuestra propia finca, nuestros pellets T-90 son el resultado de décadas de experiencia y tecnología de proceso de última generación. Envasados en atmósfera modificada con nitrógeno, llegan a cualquier destino del mundo conservando intactos sus aceites esenciales y porcentajes de alfa-ácidos. Un producto con origen, con historia y con los estándares de calidad que las cervecerías más exigentes del mundo requieren.



Embalaje seguro para la exportación

Las cajas de 30×20×50 cm, cada una con 10 unidades, se cierran con cinta adhesiva y se apilan de forma ordenada sobre pallets de madera. Luego, se aseguran con flejes y film stretch, garantizando firmeza, estabilidad y protección durante todo el proceso de transporte internacional.



CATÁLOGO DE VARIEDADES



+54 9 294 154611273

+54 9 294 4208200

LupulosPatagonicos

@lupulospatagonicos

info@lupulospatagonicos.com

www.lupulospatagonicos.com

FINCA LÚPULOS PATAGÓNICOS

Circuito Mallín Ahogado

Ruta Prov. 86 Km 25.5. Apartado Postal 2142

El Bolsón · Río Negro · Patagonia Argentina

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

EL BOLSÓN - PATAGONIA ARGENTINA