

# Ficha técnica

## HOP OIL RANCO



**PRODUCTO:** Aceite esencial soluble de Lúpulo (*Humulus lupulus*, ecotipo Ranco, familia Cannabaceae), obtenido de los conos frescos de las plantas femeninas.

**ORIGEN:** Región de Los Ríos, Chile.

**COMPONENTES PRINCIPALES DEL ACEITE ESENCIAL:** Mirceno, Farneseno, Cariofileno, Pineno, Oximenos.

**CARACTERÍSTICAS DEL ACEITE ESENCIAL:** Fluido ámbar, aroma a lúpulo fresco.

**DENSIDAD RELATIVA A 20°C DEL ACEITE ESENCIAL:** 0,802 g/ml

**MÉTODO DE ELABORACIÓN:** Destilación por arrastre de vapor.

**USO DEL PRODUCTO:** En cerveza, gin, hidromiel, otros licores, cócteles y productos cosméticos.

**RECOMENDACIONES DE USO DEL PRODUCTO EN CERVEZA:** Agitar antes de usar. Se usa directamente sobre la cerveza en la fase de Dry Hop, en maduración, fermentación o en envasado, a temperaturas no mayores a 50°C, en una dosis de 1 a 3 ml/Hl en cervezas menos lupuladas, y de 3 a 5 ml/Hl en cervezas más lupuladas.

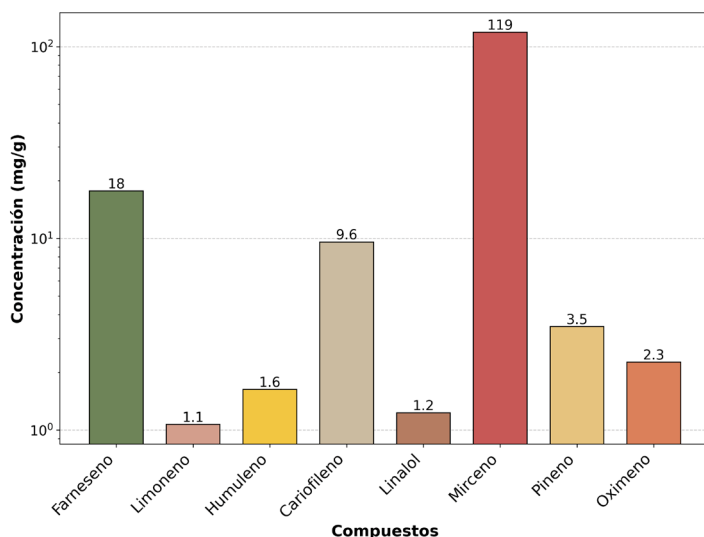
El producto se homogeniza fácilmente en la cerveza.

**VENTAJAS:** Aporte de sabor y aroma de lúpulo fresco en cerveza, sin incorporar amargor ni astringencia; mejora el rendimiento en la producción de cerveza (7 a 15% dependiendo de la receta); ahorro en transporte, almacenamiento y manejo de desechos; simplifica logística.

**PRECAUCIONES:** No consumir directamente, diluir acorde a lo recomendado en "uso del producto". Evitar contacto con ojos y mucosas. Mantener fuera del alcance de los niños. Personas con hipersensibilidad al lúpulo, no usar.

**VIDA ÚTIL:** 2 años mantenido a temperatura de refrigerador (4-8°C), en lugar oscuro y seco.

TERPENOS EN RANCO



La escala logarítmica utilizada tiene como finalidad facilitar la visualización comparativa de los niveles que alcanzan los diversos terpenos del lúpulo en cada variedad o ecotipo.



# LupulOil

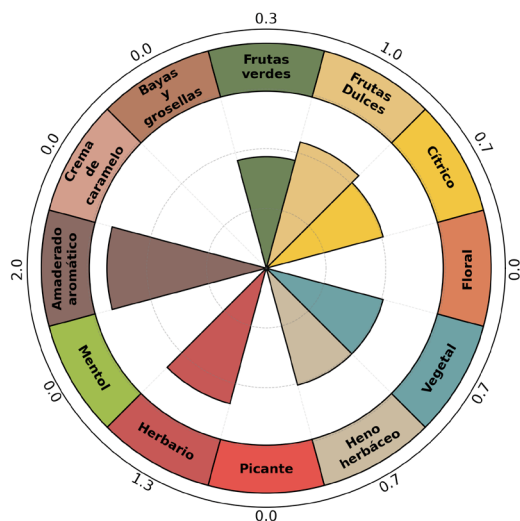


Proyecto apoyado por

Comité Desarrollo Productivo  
**FOMENTO LOS RÍOS**  
por CORFO

# PERFILES SENSORIALES DE RANCO EN CERVEZA IPA Y PILSNER

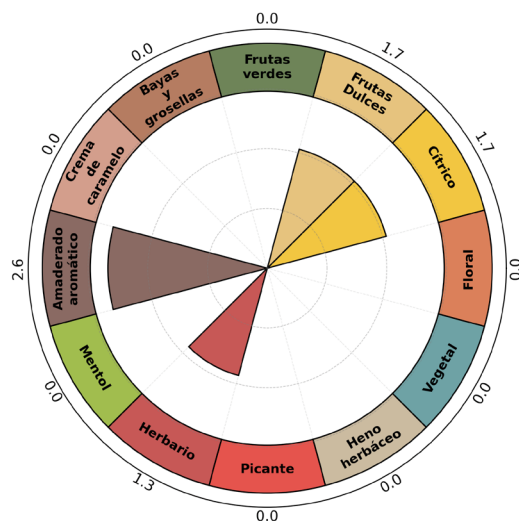
## PERFIL DE SABOR EN UNA PILSNER



### SABORES CLAVE

Hinojo, té negro, cedro, lichi, uvas vino blanco.

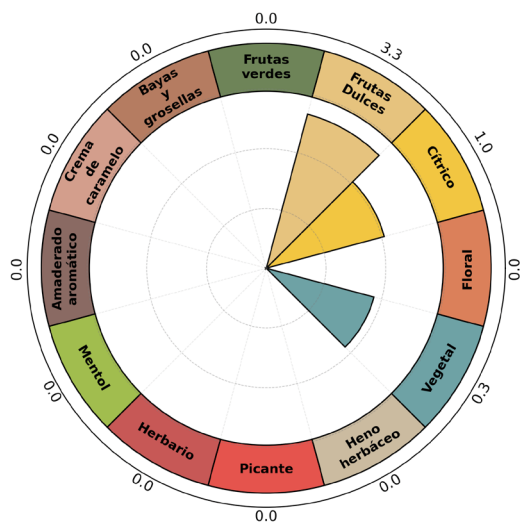
## PERFIL DE AROMA EN UNA PILSNER



### AROMAS CLAVE

Lima, limón, lichi, albaricoque, mirra, cedro, palo santo, hinojo.

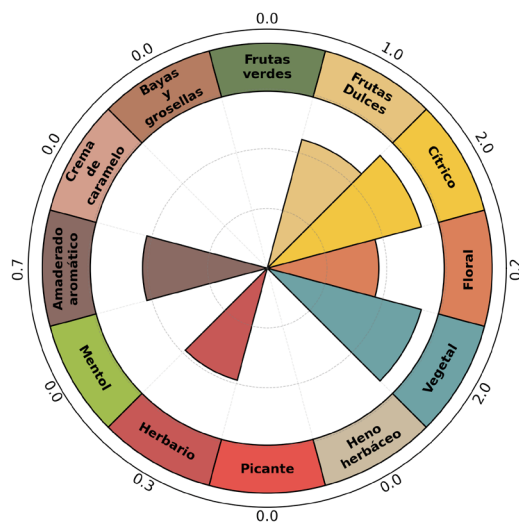
## PERFIL DE SABOR EN UNA IPA



### SABORES CLAVE

Lichi, albaricoque, mango, lima.

## PERFIL DE AROMA EN UNA IPA



### AROMAS CLAVE

Lima, lichi, mango, albaricoque, dank.

Los valores de los perfiles sensoriales son una referencia, pudiendo variar, dependiendo de la interacción que tenga el aceite esencial con los ingredientes de cada receta.



**LupulOil**



Proyecto apoyado por

Comité Desarrollo Productivo  
**FOMENTO LOS RÍOS**  
por CORFO

LUPULOIL SpA. Los Helechos 600, Valdivia, Chile. [lupuloil.cl](http://lupuloil.cl)