

EU XPR



THE EXOTIC HOP



**HOP
FRANCE**
by Comptoir agricole



LÚPULO AROMÁTICO

Origen: Alsacia, Francia 

Productor: Hop France (Comptoir Agricole)



Descripción técnica

Elixir® es una variedad aromática francesa desarrollada dentro del programa de mejoramiento de Hop France, seleccionada por **su alta intensidad aromática, complejidad química y excelente respuesta a la biotransformación**. Presenta un perfil **cítrico-tropical expresivo**, con evolución sensorial clara según el momento de adición.



No es un lúpulo primario de amargor, sino una variedad diseñada para maximizar aroma y complejidad, especialmente en aplicaciones tardías y en fermentación.



Perfil aromático



Cítrico intenso: naranja, mandarina



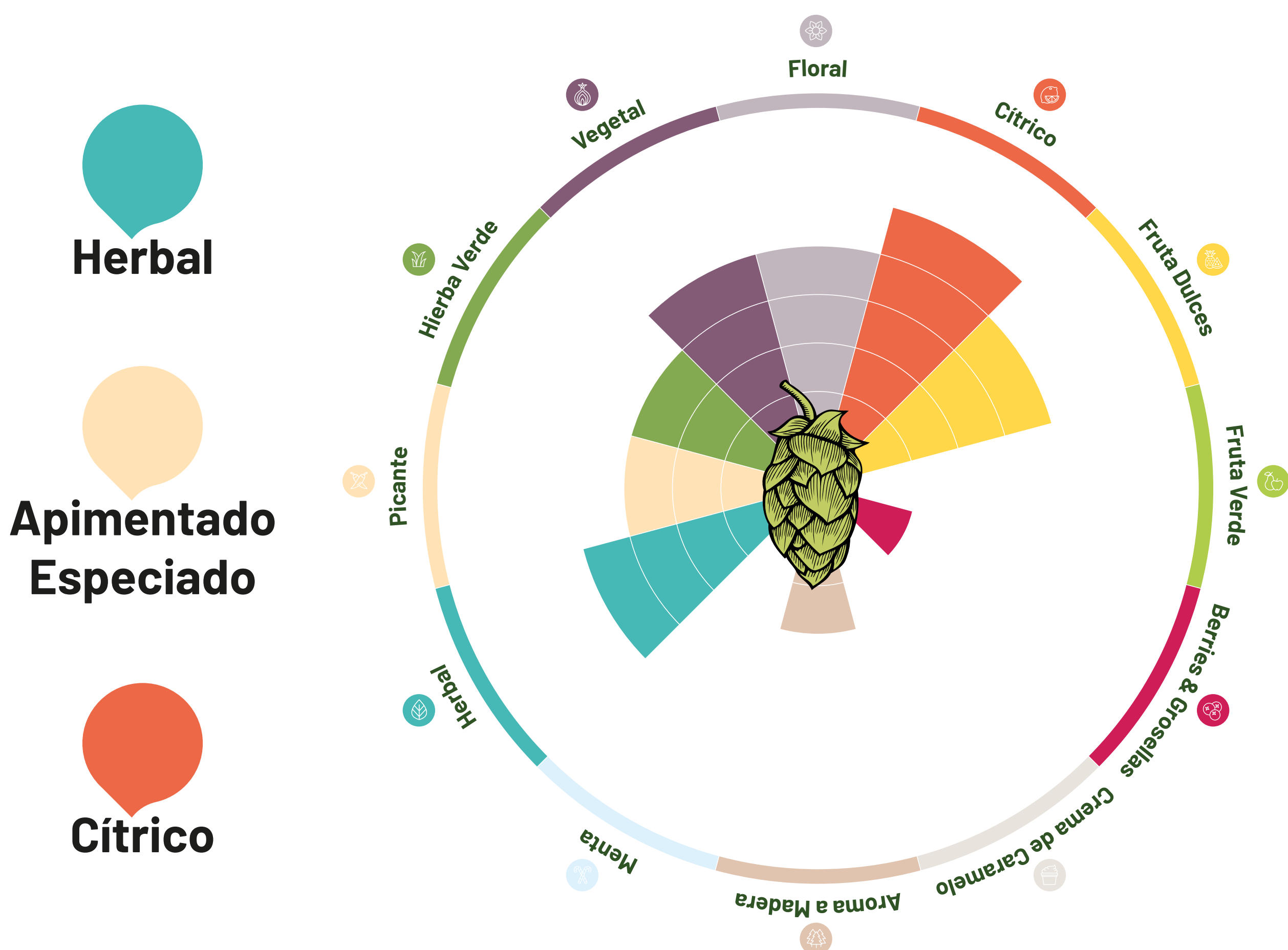
Fruta tropical (inicio de fermentación)



Floral: lavanda (final de fermentación)



Notas amaderadas y especiadas en dry hopping y maduración





Composición química



Ácidos alfa (%)	4,6 – 6,5
Ácidos beta (%)	Medio
Cohumulona (% alfa)	26 – 27,4
Aceites totales (ml/100 g)	~2,0
Mirceno (% aceite)	~65,5
Linalool (mg/100 g)	~6



Interpretación técnica:

- **Cohumulona media** ➡ amargor limpio y equilibrado
- **Mirceno muy alto** ➡ perfil cítrico y tropical intenso
- **Linalool medio** ➡ soporte floral y frutal durante fermentación



Comportamiento según uso

- **Etapla caliente:** cítrico y especiado
- **Inicio de fermentación:** fruta tropical (naranja, mandarina)
- **Final de fermentación:** floral (lavanda)
- **Dry hopping:** notas amaderadas y mayor complejidad aromática

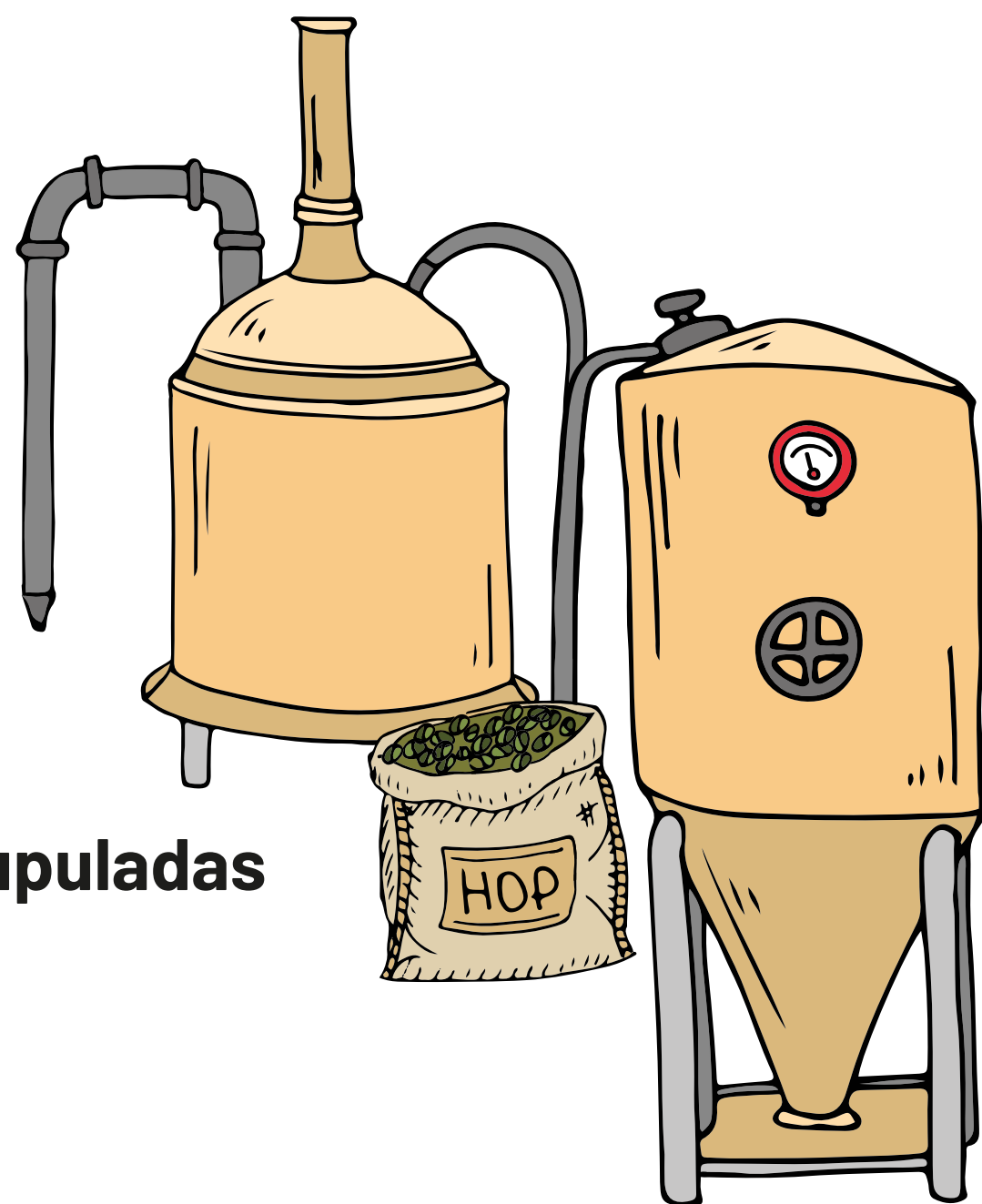
⚠ *Recomendado purgar levadura antes de dry hop en fermentación fría.*





Aplicaciones recomendadas

- ✓ Whirlpool / flameout
- ✓ Final de ebullición (10')
- ✓ Dry hopping en IPAs y cervezas lupuladas



Estilos sugeridos

- IPA / NEIPA
- Pale Ale
- Hoppy Lager
- Saison / Farmhouse
- Cervezas lupuladas modernas



Combinaciones recomendadas

Funciona muy bien como complemento de lúpulos americanos como:

Chinook, Cascade y Comet, aportando **sofisticación floral** y especiada al perfil cítrico-resinoso americano



Resumen Técnico

Elixir® es un lúpulo aromático **intenso, complejo y elegante**, ideal para cerveceros que buscan **diferenciación, estabilidad aromática y profundidad sensorial**, con excelente desempeño en fermentación y dry hopping.



ELIXIR

THE  HOP FRANCE 
EXOTIC
HOP  

**SO
MO
S** ESPECIALISTAS
EN SOLUCIONES
CERVECERAS
GECORP