

Polaris. Flavor for your beer.

Polaris refreshing hop aroma
nuova varietà sviluppata da
"Hüll Aroma breeding program"



Cos'è Polaris?

E' una nuova varietà di luppolo tedesco approvata nel 2012 e classificata come luppolo da aroma grazie alle sue caratteristiche di aroma e gusto.

Polaris apporta aromi fruttati e rinfrescanti note di "menta ghiaciale".

Polaris è adatto sia per birre ad alta fermentazione che a bassa fermentazione.

La particolare caratteristica fresca e fruttata ben si adatta al profilo attuale della birra prodotta.

Le birre prodotte con Polaris sviluppano un amaro ben bilanciato con un profilo aromatico eccezionale. Grazie al carattere molto fruttato Polaris è indicato nel dry-hopping.

Tenori analitici:

Alpha:	16,5 – 23,5 %
Beta:	5 – 6,5 %
Co-Humulone:	approx. 27 %
Xanthohumul:	0,7 – 1,0 %

Total Oil*:	approx. 4 ml/100 g
Myrcene*:	50
Beta-Caryophyllene*:	8,7
Humulene*:	21,6
Farnesene*:	< 0,1
Linalool*:	0,2
Limonene*:	1,1
Geraniol*:	0,1
Nerol*:	0,1
Citronellol*:	0,2
2-Methylbutyl-isobutytrat*:	1,1

*Total oil as per EBC 7.10; single substances in % of total oils as per EBC 7.12

Regioni di coltivazione: Hallertau & Tettngang

L'alta qualità di questo luppolo è raggiunta grazie all'accurata selezione dei coltivatori e dei migliori luoghi di produzione.

Dove si utilizza Polaris?

Polaris è indicato per ottenere una differenziazione sensoriale nelle birre ad alta fermentazione, birre scure e birre speciali.

Consigli d'uso:



3 x



5 x



5 x



3 x



5 x

Range: 1 x  to 5 x 

Polaris Descrizione aromi

- Fruttato
- Rinfrescante
- Effetto menta glaciale

Aroma Profile – dwell time:

	Bottom fermenting	Top fermenting	Strong beer	Special beer
g/hl	50	150	200	> 200
3 - 5 days		2 - 4 weeks		
flowery, fruity				Berry-like, Glacier-mint like