

## CENE I KARAKTERISTIKE HMELJEVA U NOVOJ PONUDI MZP



Hmelj	50g sa PDVom	250g sa PDVom	1kg sa PDVom
<u>Denali</u>	519	2463	8297
<u>Ekuanot</u>	506	2402	8089
<u>Enigma</u>	469	2229	7509
<u>Loral</u>	524	2489	8383
<u>Mandarina Bavaria</u>	338	1603	5400
<u>Mosaic</u>	473	2249	7574
<u>Nelson Sauvin</u>	555	2635	8876
<u>Saphir</u>	364	1729	5825
<u>Sorachi Ace</u>	558	2651	8928
<u>Styrian Dragon</u>	314	1489	5008
<u>Styrian Fox</u>	318	1513	5098
<u>Styrian Wolf</u>	316	1502	5050
<u>Summer Australian</u>	456	2165	7292

**Mandarina Bavaria**, još jedan potomak Cascade hmelja, kao što joj ime kaže daje lagane note mandarine, a uz to još grejpa i limete. Sadržaj alfa kiselina joj je 7-10%. Zamene za kuvanje su Perle, Hallertauer Tradition, Lemondrop, a u dry hopu Lemondrop.

**Saphir** je dragulj među nemačkim plemenitim hmeljevima. Koristi se za pšenična, tipična belgijska i nemačka piva, lagere i pilsnere, ali je pogodan i za saison. Citrusnog, začinskog i cvetnog je karaktera. Sadržaj alfa kiselina je 2-4,5%, a zamenski hmeljevi su Hallertauer Tradition, i Mittelfruh.

**Sorachi Ace** je sorta koja je nastala u Saporu 1988. godine, međutim, do danas se najveća proizvodnja ovog hmelja odvija u SAD. Karakterišu ga note limuna, slatkoća, kedar. Sadržaj alfa kiselina je 10-15,2%. Koristi se i za aromu i za gorčinu, a najčešće u stilovima poput IPA, PA, Saison.

**Nelson Sauvin** je među najpoznatijim i najtraženijim novozelandskim hmeljevima. Arome koje daje su grožđe, belo vino (sauvignon), ogrozd, ima dominantno voćni karakter. Sadržaj alfa kiselina je 12-14%, a alternativa za ovaj hmelj je sorta Hallertau Blanc. Upotreba je raznovrsna: koristi se za IPAe, PAe, Farmhouse ejlove, Saison, Lagere.

**Denali** je među najnovijim Hopsteiner sortama. Poreklo vodi od Nugget (zovu ga i Nuggetzilla) i Zeus hmeljeva. Bogat je aromama ananasa, citrusa, borovine, ponekad daje dosta začinskih aroma. Koristi se podjednako za gorčinu, ukus i aromu, i ima izuzetno visok sadržaj esencijalnih ulja. Sadržaj alfa kiselina mu je 13 – 15%.

**Ekuanot (Equinox)** je među najpopularnijim varijacijama hmelja. Postoji od 2014. godine i odlikuje ga neverovatno visok sadržaj esencijalnih ulja. Fantastično se pokazao u svim pivskim stilovima, ali je definitivno omiljen kad je u pitanju IPA. Ekuanot ima arome dinje, bobičastog voća, pomorandžine kore, limete, papaje, borovine i sveže samlevenog bibera. Sadržaj alfa kiselina je 13-15,5% i koristi se i za aromu i za gorčinu.

**Enigma** predstavlja najsvežije iz ponude Hop Products Australia. Kameleon među hmeljevima. Standardne klasifikacije aroma i ukusa za ovaj hmelj ne važe, jer se ponaša u zavisnosti od toga sa čime

se kombinuje, i u tome je njegova čar. Hmelj srodan uveliko popularnom Galaxy-ju. Ukus u rasponu od crvenog voća (posebno maline) do belog vina. Hmelj dvojake namene, sa procentom alfa kiselina 14,5-16,5%. Pogodan je za eksperimentisanje sa raznim vrstama ejlova.

**Loral** je hmelj koji pivu daje tradicionalniji, ali opet potpuno jedinstven hmeljni karakter. Sa izrazito cvetnim i herbalnim notama koje se i očekuju od ove plemenite sorte. Poreklo vodi od poznate stare evropske sorte Tardif de Bourgogne. Loral je pušten u komercijalnu proizvodnju 2016. godine. U zaleđini elegantnih cvetnih i biljnih aroma, nalaze se i diskretne citrusne i zemljane. Odličan je za IPA i PA, ali je prosto savršen za session piva i lagere. Sadržaj alfa kiselina je 10-12%.

**Australian Summer** je jedinstvena besemena sorta hmelja, razvijena u Australiji. Arome nežne kajsije i dinje se savršeno dopunjuju u ovom hmelju. Često se naziva letnjim Saazom zbog aromatskih sličnosti. Sadržaj alfa kiselina mu je 5,6-6,4%. Kao zamenski hmelj može da se koristi Saaz, a pretežno se koristi u pivskim stilovima Wheat Ale, Belgian Ale, American Ale, IPA.

**Styrian Wolf** je hmelj izraženo tropskih voćnih aroma, posebno dominiraju marakuja, mango, banana, dinja, ananas, kajsija, ribizla. Od začinskih nota prisutne su blagi čili, biber, peršun, žitarice, karamela. Od citrusnih pretežno limun, limunova trava, limeta i đumbir, a od cvetnih se kreće od mente ka matičnjaku, a od biljnog karaktera preovladava anis i timijan. Sadržaj alfa kiselina je visok, 13,5-18,5%, te se može koristiti i za aromu i za gorčinu. Najpogodniji je za ejlove, i to IPA ili PA.

**Styrian Dragon** je još jedna od fantastičnih hibridnih slovenačkih sorti hmeljeva. Odlikuje se aromama marakuje, dinje, zrelog bobičastog voća, slatke začinske paprike, grejpa, limuna i ruže. Sadržaj alfa kiselina je 6-11%.

**Styrian Fox** sortom hmelja dominiraju medne i biberaste, kao i blage herbalne note. Specifično se izdvaja zova, ribizla, tropsko voće, borovina, citrusi, limunova trava, majoran. Koristi se i za aromu i za gorčinu. Sadržaj alfa kiselina je 6-12%.