



REPRESENTANTE PARA A AMÉRICA DO SUL

LÚPULO ESLOVENO

O MELHOR QUE A ESLOVÊNIA PODE OFERECER
THE BEST SLOVENIA CAN OFFER

SEJA BEM VINDO
welcome



A Região Eslovena de Crescimento do Lúpulo

A Eslovênia fica situada na Europa Central (46. 07 N, 14. 49 E), e cobre uma área de 20.273 km², com uma população de aproximadamente 2 milhões, faz fronteiras com Itália, Áustria, Croácia e Hungria. Possui clima mediterrâneo, na costa Adriática, e também clima continental com verões de suaves para quentes e invernos frios nos platôs e nos vales da região do lúpulo a leste. Apesar de seu pequeno tamanho, a Eslovênia controla algumas das rotas europeias de maior trânsito.

PROFIL
Lúpulo



História do crescimento do Lúpulo

O lúpulo na Eslovênia tem uma longa tradição. Mais seriamente focado na produção de lúpulo no vale do rio Savinja, que foi iniciada entre 1870 e 1886, quando experiências de pesquisa com a variedade 'Golding' foram feitas. Colheitas iniciais foram feitas satisfatoriamente e o plantio do lúpulo espalhou suas raízes no vale Savinja. As condições de plantio eram bastante favoráveis para o lúpulo e a qualidade das colheitas logo se tornaram competitivas com os produtores mundiais, e rapidamente ingressou no mercado global.

A variedade 'Golding' tomou completamente o lugar da variedade Wuertenberg em 1928. As áreas atuais de plantio de lúpulo estão localizadas na região **STYRIAN**, no nordeste da Eslovênia, próxima aos rios Savinja, Drava and Mislinja. O lúpulo produzido na Eslovênia é bem conhecido em todo o mundo. Ele é exportado para diversos países europeus, e também para outros continentes.

Os cultivadores eslovenos produzem tradicionalmente variedades de lúpulo aromáticas que foram atestadas pelo Instituto Esloveno para Pesquisa de Lúpulo e Cervejas. As variedades mais famosas de lúpulo são Aurora (Super Styrian) e Styrian Golding.

PROFIL
Lúpulo



Variedades de Lúpulo

Aurora é a variedade eslovena mais aceita pelos cervejeiros, contribuindo com um aroma excelente, harmonicamente combinado com seu amargor moderado. Seu conteúdo de alfa ácidos fica entre 5,5-9,5%. O conteúdo de Linalool fica entre 0,9– 1,1 % em óleo essencial.

Styrian Golding é uma tradicional variedade aromática. Seu nobre e clássico aroma o colocou como o mais famoso lúpulo aromático, amplamente utilizado tanto nas cervejas tipo ale como nas do tipo lager. O conteúdo típico de alfa ácidos fica entre 2,8-5,5%. O conteúdo de Linalool fica entre 0,6 – 0,8% em óleo essencial.



Aurora

Aurora (Super Styrian) possui um intenso e prazeroso aroma. Possui uma excelente estabilidade na armazenagem. A cerveja preparada com esta variedade possui ótimas taxas organolépticas. A produção de alfa ácidos é muito boa no cozimento com esta variedade. Aurora é bastante adequado para extração e para combinação com outras variedades durante o processo de fabricação da cerveja.

Maturity	mid season
Growing Areas	Slovenia
Yield (kilos per hectare)	1900
Yield (lbs per acre)	1695
Alpha Acids*	7.0 - 9.0% w/w
Beta Acids	3.0 - 5.0% w/w
Alpha-Beta Ratio	1.4 - 3.0
Cohumulone	23 - 28% of alpha acids
Colupulone	50 - 55% of alpha acids
Total content of Polyphenols	n/a
Xanthohumol	0.47%
Total Oils	0.9 - 1.4 mls/100 grams
Myrcene	35 - 53% of whole oil
Linalool	n/a
Beta-Caryophyllene	4.0 - 8.0% of whole oil
Aromadendrene	n/a
Humulene	20 - 27% of whole oil
Farnesene	6.0 - 9.0% of whole oil
Beta-Selinene	n/a
Alpha-Selinene	n/a
Storage**	65 -75%



Styrian Golding

Esta variedade é cultivada principalmente na Eslovênia. Styrian Golding é uma variedade muito popular devido as suas características de aroma e valores de alfa ácidos.

Maturity	early season
Growing Areas	Slovenia
Yield (kilos per hectare)	1550
Yield (lbs per acre)	1383
Alpha Acids*	4.5 - 6.0% w/w
Beta Acids	2.5 - 3.5% w/w
Alpha-Beta Ratio	1.3 - 2.4
Cohumulone	25 - 30% of alpha acids
Colupulone	n/a
Total content of Polyphenols	n/a
Xanthohumol	n/a
Total Oils	0.5 - 1.0 mls/100 grams
Myrcene	27 - 33% of whole oil
Linalool	0.8% of whole oil
Beta-Caryophyllene	7 - 10% of whole oil
Aromadendrene	n/a
Humulene	20 - 35% of whole oil
Farnesene	3.0 - 5.0% of whole oil
Beta-Selinene	n/a
Alpha-Selinene	n/a
Storage**	65 - 80%



Magnum

Uma variedade com alto percentual de alfa ácidos, o qual produz boas características para a cerveja. Magnum pode ser caracterizado por sua alta tolerância a doenças. Possui "cones" extremamente grandes e pesados, conforme foto ao lado.

Maturity	late season
Growing Areas	Germany
Yield (kilos per hectare)	2000
Yield (lbs per acre)	1785
Alpha Acids*	11.0 - 16.0% w/w
Beta Acids	5.0 - 7.0% w/w
Alpha-Beta Ratio	1.6 - 3.2
Cohumulone	21 - 29% of alpha acids
Colupulone	38 - 48% of alpha acids
Total content of Polyphenols	2.0 - 3.0%
Xanthohumol	0.4 - 0.5%
Total Oils	1.6 - 2.6 mls/100 grams
Myrcene	30 - 45% of whole oil
Linalool	0.2 - 0.7% of whole oil
Beta-Caryophyllene	8 - 13% of whole oil
Aromadendrene	< 0.2% of whole oil
Humulene	30 - 45% of whole oil
Farnesene	< 1% of whole oil
Beta-Selinene	0.3 - 0.8% of whole oil
Alpha-Selinene	0.3 - 0.8% of whole oil
Storage**	Very good

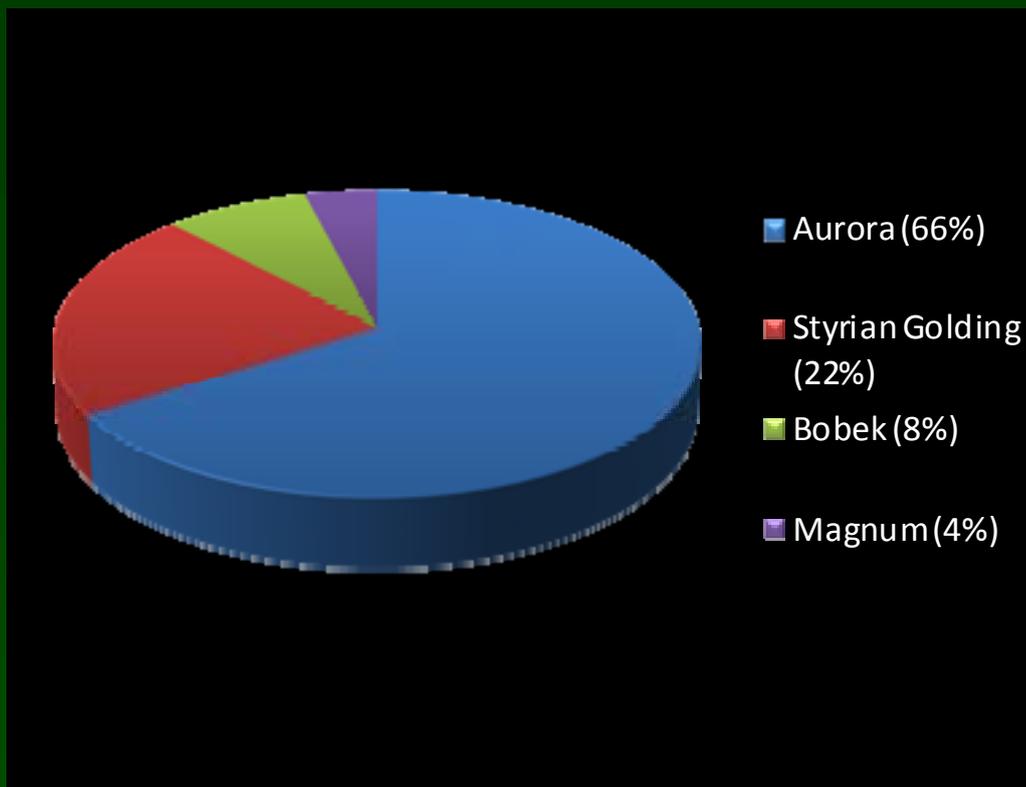


Bobek: Variedade aromática produzida na Eslovênia desde 1975. Possui um suave, excelente aroma, combinado com um amargor moderado. O conteúdo típico de alfa ácidos fica entre 3,5-7,8%. O conteúdo de linalool fica entre 1,1-1,3% em óleo essencial.

O conteúdo de **Linalool**, uma característica do lúpulo recentemente encontrada é considerada muito importante para a produção de cerveja, foi determinado como bom na faixa entre 0.6 % – 1.3 %.

A estabilidade na armazenagem de todas as variedades também são muito boas. Em câmaras frias elas podem ficar estocadas por 3 anos (a uma temperatura por volta de 5°C).

PROFIL
Lúpulo



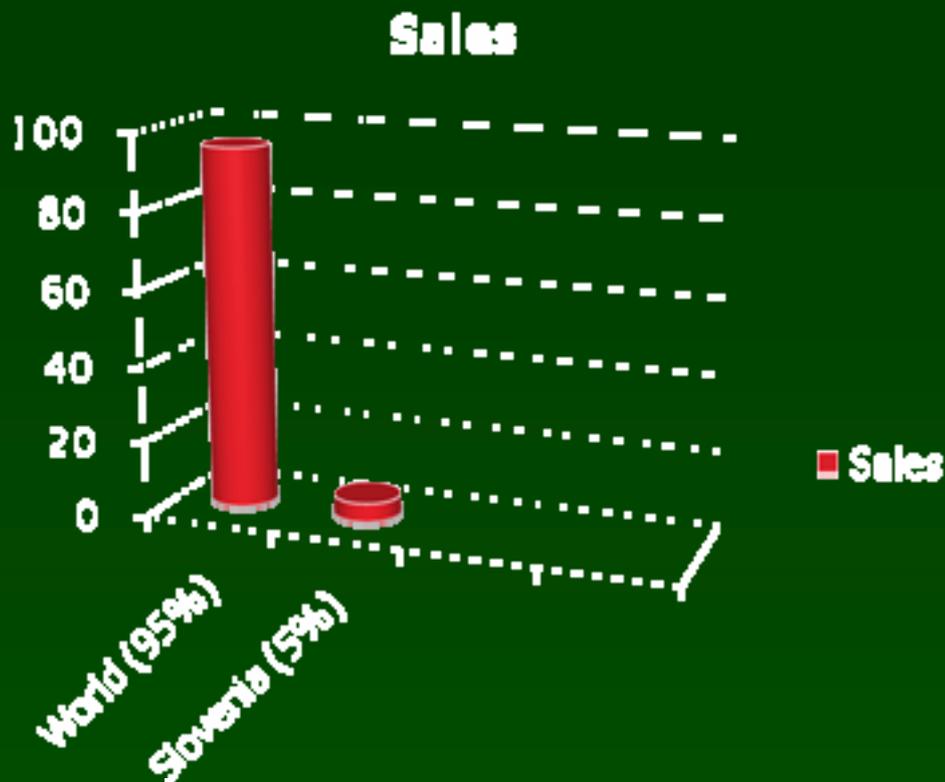
A Constituição das Variedades de Lúpulo

A variedade mais importante da Eslovênia é **Aurora**. Representa 66% do mercado esloveno. A segunda mais importante é Styrian Golding que representa 22%. As outras duas variedades são Bobek com 8% e Magnum com 4%. Existem também outras variedades que representam muito pequenos percentuais, e encontram-se em plantações experimentais.

Produção estimada na Eslovênia (Por Ano)

Variedade	Hectares	Kg/Hectare	Toneladas
Aurora	920	1800	1650
Styrian Golding	350	1300	450
Bobek	130	1800	230
Magnum	70	1600	110
Total:	1470		2440

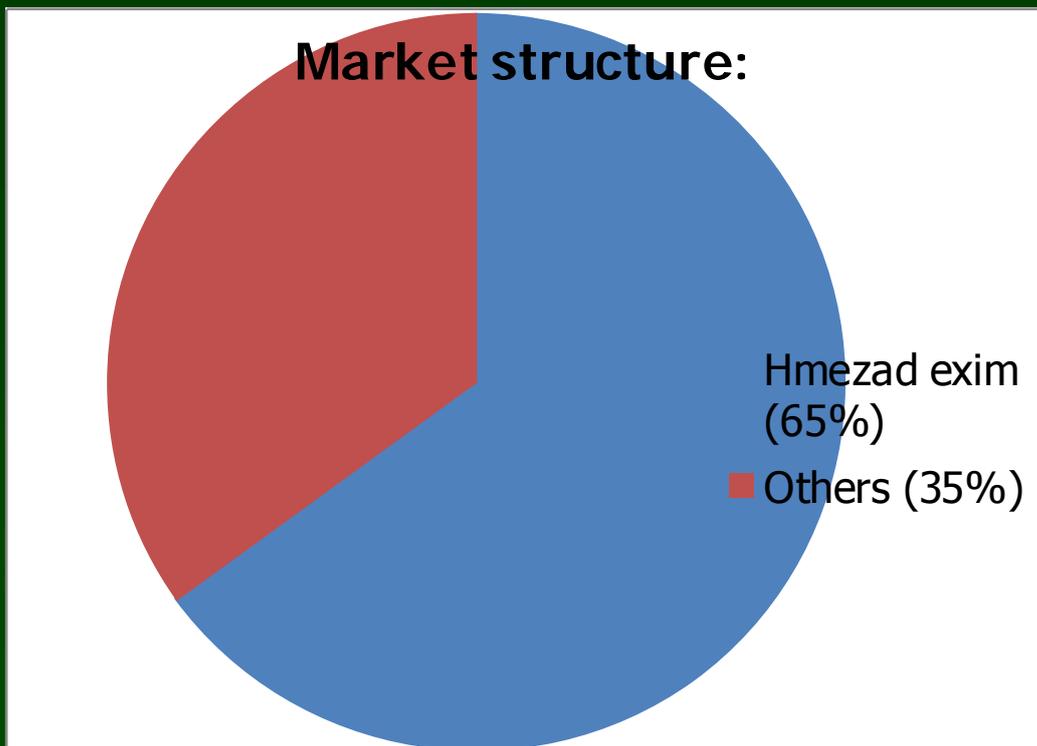
As áreas de produção estão em pleno crescimento nos últimos anos. A quantidade de solo para plantação de lúpulo está gradativamente aumentando, assim como sua produção, de ano para ano. As variedades produzidas na Eslovênia são essencialmente aromáticas com características específicas para uso na Indústria Cervejeira.



A Constituição do Mercado Esloveno de Lúpulo

De toda a produção de lúpulo e seus derivados, apenas 5% é utilizado pelas Cervejarias eslovenas Union e Lasko. 95% é vendida no mercado mundial. O Lúpulo esloveno é exportado para o resto da Europa, Inglaterra, América do Sul, China, Taiwan, Rússia,.....

PROFIL
Lúpulo



A Estrutura de Exportação HMEZAD

Hmezad compra e produz 65% do mercado esloveno. Possui seus associados de negócios em todo o mundo. São clientes Hmezad: SAB Miller, InBev, Heineken, Carlsberg, TTLC, Sabeco,... Os restantes 35% são vendidos diretamente dos pequenos produtores para pequenas cervejarias ou para alguns comerciantes de lúpulo.



Processamento e Comercialização

Ao todo são 2.500 toneladas de lúpulo produzidos por ano na Eslovênia. Menos de 10% são utilizados por cervejarias locais, o restante é exportado para diversos países e continentes. Uma fazenda média de produção de lúpulo possui aproximadamente 10 hectares de plantio. Fazendeiros vendem suas produções para comerciantes locais. Mais de 65 % do mercado pertence a **Hmezad Export - Import.** Hmezad faz a coleta, o processamento em pellets P90 ou P45, armazenando em câmaras frias até o despacho final aos portos. Hmezad foi fundada em 1952. Construiu sólidos relacionamentos e confiança com diversos clientes e despachantes aduaneiros por todo o mundo. Hmezad fornece lúpulo esloveno e seus derivados da melhor qualidade, diretamente para cervejarias, e está constantemente procurando melhorar seus serviços para atender todas as exigências das cervejarias e seus mestres cervejeiros.

PROFIL
Lúpulo



HMEZAD – Prédio de Processamento em Zalec

Hmezad processa pellets em sua unidade localizada em Žalec. Possui também um moderno laboratório agro-químico usado para se determinar a qualidade do lúpulo e outros materiais crus utilizados na produção de cerveja.

PROFIL
Lúpulo



Laboratório utilizado para análises em nosso prédio próprio. Hmezad também utiliza o Instituto Nacional para Cervejarias e Pesquisa de Lúpulo (IHPS)

PROFIL
Lúpulo



A maior parte do lúpulo é transformada em pellets tipo P90, empacotados em embalagens de alumínio insuflado com CO₂. Dependendo das especificações do cliente, HMEZAD também pode fornecer outros tipos de lúpulo, como pellets tipo P45 concentrados ou extrato de CO₂.

REPRESENTANTE PARA A AMÉRICA DO SUL

PROFIL

Estrada de Jacarepaguá, 5.966 – Jacarepaguá

Rio de Janeiro – RJ – Brasil

CEP: 22753-034

CONTATO: 55 - (21) 3116-2211

profil@profilservice.com.br / www.profilservice.com.br

HMEZAD EXPORT-IMPORT D.D.

Vrečerjeva 14, 3310 Žalec – SI – SLOVENIA

PROFIL
Lúpulo

Certificação de Qualidade – CODEX

BUREAU VERITAS
Certification



ACKNOWLEDGEMENT
Awarded to

HMEZAD EXPORT IMPORT d.d.,
Žalec, SLOVENIJA

Bureau Veritas Certification certifies that the above mentioned organization has passed review and assessment of its food safety system and materials affecting food – hygiene control, HACCP and quality management system conforming to the following reference document:

Codex Alimentarius Commission

Scope of supply

HOP COMMISSION AND TRADE, PRODUCTION-FINALISING AND PROCESSING, HOP PACKING AND STORING

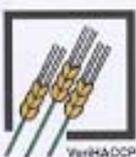
Original Approval Date: 09/02/2009
Certificate validity date: 09/02/2010

To check this certificate validity please call +386 (0)1 518 88 60.
Further clarifications regarding the scope of this certificate and the applicability of the management system requirements may be obtained by consulting the organisation.


Date: 10/02/2009

Certificate Number: 02/09

Bureau Veritas Certification
Industrijska 46
1000 Ljubljana
Slovenija



PROFIL
Lúpulo

Certificação de Qualidade – ISO 9001

