

BO

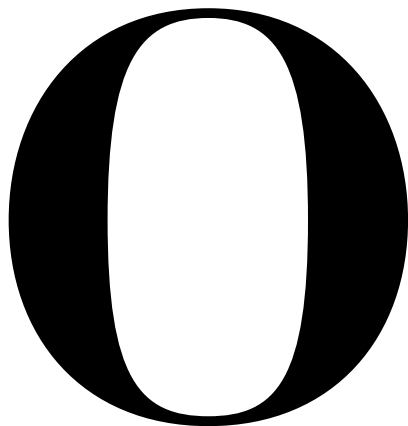
HE

MIA

HOP

**BO
HE
MIA
HOP**





lúpulo aromático fino



Saaz

Variedade Saaz é a variedade original de lúpulo tcheco natural.



α - ácido / **β - ácido** / **α/β proporção** / **óleos essenciais**
2,5–4,0 % / 4,0–6,0 % / 0,6–1,0 % / 0,4–0,8 g/100g

Saaz late

A variedade Saaz Late foi registrada em 2010 e desenvolvida a partir de material de reprodução com origem em var. Saaz.



α - ácido / **β - ácido** / **α/β proporção** / **óleos essenciais**
3,5–6,0 % / 4,0–6,5 % / 0,8–1,0 % / 0,5–1,0 g/100g



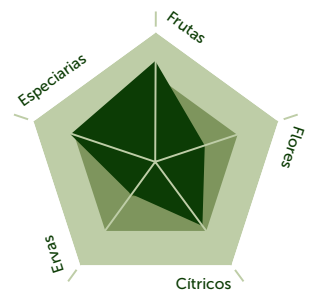
L



úpulo aromático e “Flavour Hops”

Sladek

A variedade Sladek “Mestre Cervejeiro” foi selecionada a partir de progênes híbridas de material genético com origem em variedades Northern Brewer e Saaz.



α - ácido / **β - ácido** / **α/β proporção** / **óleos essenciais**
4,5–7,0 % / 4,0–7,0 % / 0,7–1,3 % / 1,0–2,0 g/100g

Premiant

A variedade Premiant foi selecionada a partir de progênes híbridas da linha própria de var. Saaz e outro material genético.



α - ácido / **β - ácido** / **α/β proporção** / **óleos essenciais**
7,0–9,0 % / 3,5–5,5 % / 1,7–2,3 % / 1,0–2,0 g/100g

Kazbek

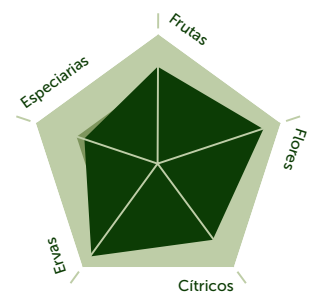
A variedade Kazbek foi selecionada a partir de progênies híbridas de material genético do lúpulo selvagem da origem Russa.



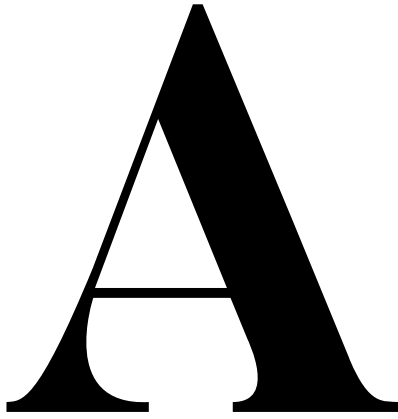
α - ácido / **β - ácido** / **α/β proporção** / **óleos essenciais**
4,0–7,0 % / 4,0–6,0 % / 0,9–1,5 % / 0,9–1,8 g/100g

Bohemie

A variedade Bohemie foi selecionada a partir de progênies híbridas da geração F1 da variedade aromática Sládek e o material genético com origem em var. Saaz.



α - ácido / **β - ácido** / **α/β proporção** / **óleos essenciais**
5,0–8,0 % / 6,0–9,0 % / 0,8–1,0 % / 1,0–1,5 g/100g



As variedades tcheças de lúpulo



Resinas de lúpulo	Saaz	Saaz late	Sladek	Premiant	Kazbek
Resinas em total	13-20	15-22	17-24	19-25	17-22
α -ácidos amargos	2,5-4,0	3,5-6,0	4,5-7,0	7,0-9,0	4,0-7,0
β -ácidos amargos	4,0-6,0	4,0-6,5	4,0-7,0	3,5-5,5	4,0-6,0
α/β proporção	0,6-1,0	0,8-1,0	0,7-1,3	1,7-2,3	0,9-1,5
Cohumulone	23-26	20-25	23-30	18-23	35-40
Colupulone	39-43	39-43	44-50	39-44	57-62
Polifenóis					
Polifenóis em total	5,5-7,0	5,0-6,0	3,5-5,0	4,0-5,0	3,5-4,5
Xantohumul	0,30-0,50	0,30-0,50	0,50-0,75	0,30-0,50	0,30-0,45
DMX	0,05-0,12	0,07-0,12	0,10-0,20	0,07-0,15	0,10-0,20
Óleos essenciais de lúpulo					
Peso dos óleos	0,4-0,8	0,5-1,0	1,0-2,0	1,0-2,0	0,9-1,8
Mirceno	25-40	25-35	35-50	30-45	40-55
Cariofileno	6-9	6-9	8-13	9-13	10-15
Humuleno	15-30	15-25	20-40	25-40	20-35
Farneceno	14-20	15-20	< 1,0	1,0-3,0	< 1,0
Selinenos	0,5-1,5	3,0-5,0	0,5-1,5	1,0-2,0	1,0-3,0

Bohemie	Rubin	Harmonie	Vital	Agnus	Bor
22-26	22-27	22-26	25-30	26-32	18-25
5,0-8,0	9,0-12,0	5,0-8,0	12,0-16,0	9,0-12,0	6,0-9,0
6,0-9,0	3,5-5,0	5,0-8,0	6,0-10,0	4,0-6,5	3,0-5,5
0,8-1,0	2,5-3,2	0,8-1,2	1,6-2,1	1,9-2,6	1,6-2,3
23-26	25-33	17-21	21-26	29-38	22-27
40-45	45-52	35-40	45-50	51-59	43-48
3,5-4,5	3,0-4,5	3,5-4,5	3,5-4,5	4,0-5,5	3,5-5,0
0,50-0,75	0,45-0,75	0,40-0,70	0,70-1,00	0,70-1,10	0,40-0,60
0,10-0,20	0,05-0,10	0,10-0,15	0,25-0,40	0,10-0,20	0,08-0,16
1,0-1,5	1,0-2,0	1,0-2,0	1,5-2,5	2,0-3,0	1,2-2,0
30-45	30-45	30-45	40-60	40-55	40-55
7-10	7-10	6-11	5-8	9-15	9-14
17-23	15-25	15-25	2-5	15-25	25-40
1,0-3,0	< 1,0	< 1,0	1,0-3,0	< 1,0	< 1,0
6,0-12,0	10,0-17,0	10,0-19,0	7,0-15,0	1,0-3,0	1,0-2,0

B

ohemia
hop
company



Sobre nós

Bohemia Hop é o portador das tradições de cultivo e comercialização de lúpulo tcheco, conhecido no mundo inteiro por muitos séculos. É por esta razão que a marca comercial da companhia contém o nome antigo de uma das regiões históricas que se situa na parte ocidental da República Tcheca – “Bohemia”. Bohemia Hop foi criada em março de 1991 como a parte importante do negócio do sistema onde a coluna é formada por cultivadores de lúpulo tcheco, associados em CHMELAŘSTVÍ, cooperativa Žatec.

CHMELAŘSTVÍ, cooperativa Žatec, é o proprietário da Bohemia Hop e também é o maior fornecedor dos serviços para a indústria tcheca de lúpulo, oferecendo o processamento de lúpulo, armazenagem de lúpulo em câmara fria, maquinaria para tratamento de lúpulo, construção de treliças nas plantações de lúpulo, etc.

Produtos e serviços

- O lúpulo comprimido
- Pellets tipo 90
- Pellets tipo 45

- Armazenagem em câmara fria de lúpulo pelletizado e de lúpulo natural
- Asseguramento de verificação, certificação e rastreabilidade do lúpulo processado
- Fabricação de cerveja experimental (Instituto de pesquisa do lúpulo em Žatec)



Atividades e apoio

Bohemia Hop coopera com o Instituto de pesquisa do lúpulo em Žatec na investigação e desenvolvimento de novas variedades de lúpulo.

CHMELARSTVÍ, cooperativa Žatec, está envolvida em muitos projetos incluindo pesquisa e desenvolvimento de novas tecnologias para os produtores.

Bohemia Hop e CHMELARSTVÍ apoiam a renovação regular de plantações de lúpulo de seus fornecedores.

CHMELARSTVÍ facilita aos produtores de lúpulo tcheco o financiamento de novos investimentos para com os fins de melhorar o equipamento de produção deles.

Bohemia Hop participa na organização de seminários e degustações focalizadas em aplicações de lúpulo tcheco na indústria cervejeira.

Bohemia Hop oferece as informações regulares sobre desenvolvimento e colheita de lúpulo.

A designação protegida

Na base do Regulamento Nº 503/2007 de 8 de maio de 2007, a designação ZATECKÝ CHMEL (DOP) foi registrada na Lista de Denominações de origem protegidas e Designações geográficas protegidas. A marca registrada de ŽATECKÝ CHMEL (LÚPULO DE ŽATEC, SAAZ HOPS) só pode ser usada para lúpulos finos aromáticos de variedade Saaz cultivados na região de produção de Žatec.



Nossos certificados

O sistema de qualidade ISO 9001:2015

(Bohemia Hop e CHMELARSTVI)

O sistema de qualidade ISO 14000:2015

(Bohemia Hop e CHMELARSTVI)

O sistema HACCP

(CHMELARSTVI)

FDA Certificação

(CHMELARSTVI)

Certificação de lúpulo

(CISTA/UKZUZ)

Processamento de lúpulo orgânico

(CHMELARSTVI)



história



1101

A lista dos produtos exportados de Reino de Bohemia inclui também o lúpulo.

1991

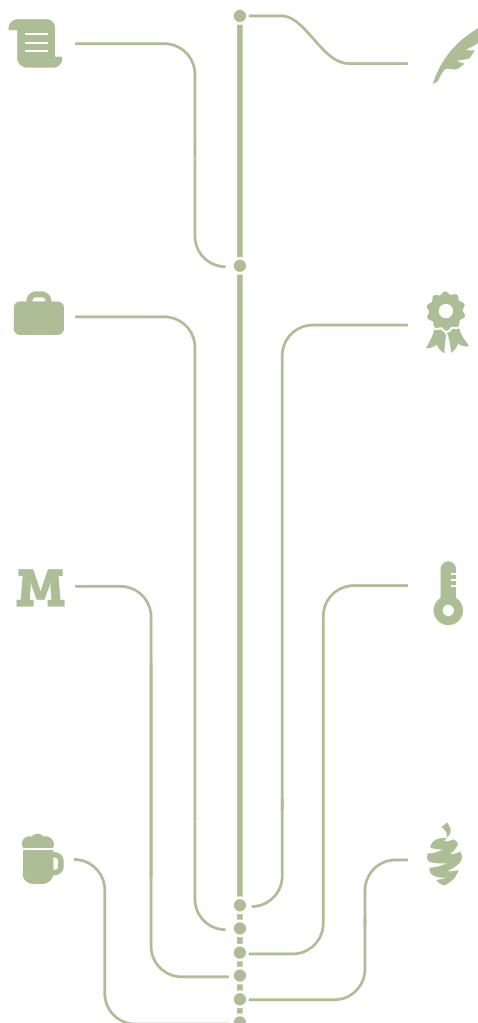
Fundação de Bohemia Hop e CHMELAŘSTVÍ.

1997

CHMELAŘSTVÍ abriu o Museu de lúpulo em Žatec.

2010

O Templo de lúpulo e cerveja foi inaugurado em Žatec.



Século 8-9

Primeiras notícias escritas sobre o “lúpulo tcheco”.

1884

Estabelecimento de sala de certificação de lúpulo em Žatec.

1993/4

CHMELAŘSTVÍ construiu a nova fábrica de processamento e o primeiro armazém refrigerado para o lúpulo.

2007

A designação Žatecký chmel/ Saaz Hops foi registrada como Denominação de origem protegida.

R

egiões
de produção
de lúpulo

