LÚPULOS
HUEIMEN

CATÁLOGO DE VARIEDADES

2026

LUPULOSHUEIMEN.CL



SOBRE NOSOTROS

EL PRIMER LÚPULO PELETIZADO DE CHILE

Lúpulos Hueimen es una empresa familiar que en 2015 se atrevió a cultivar lúpulo en Chile, cuando casi nadie lo hacía. Hoy trabajamos 8,5 hectáreas en Lago Ranco, Región de Los Ríos, con las seis variedades que mejor se dieron entre doce probadas en el sur. Nuestra diferencia es la frescura: entregamos lúpulo de la cosecha del año, cuidado en cada etapa del campo al pellet, para que su aroma y amargor lleguen intactos a tu cerveza. Con capacidad para más de 12 toneladas por temporada, más de 70 cervecerías a lo largo del país ya trabajan con él.

PROCESO PROPIO

Cultivo, cosecha, secado y peletizado en nuestra propia línea en Lago Ranco. Sabemos de dónde viene cada lote y cómo fue procesado.

TERROIR DEL SUR

Paralelo 40, en las laderas del Caulle: un suelo profundo y rico en minerales que se siente en el aroma y el amargor.

ENVASADO CON NITRÓGENO

Al vacío, con nitrógeno, en envases trilaminados y guardado en cámara de frío: el pellet mantiene su calidad hasta por cinco años.

ANÁLISIS DE CADA PARTIDA

Alfa y beta ácidos, aceites, índice de almacenamiento y cohumulona: sabes con números qué tienes en las manos.

VENTA AL POR MAYOR

DESDE 10 KG

Sobre 10 kg puedes comprar a precio mayorista. Escríbenos para cotizar:

info@lupuloshueimen.cl · WhatsApp +56 9 8136 3602 · Tel. +56 9 9826 6577



NUESTRO PROCESO

DEL CAMPO AL PELLET

La frescura se cuida en cada etapa. Así trabajamos cada cosecha en Lago Ranco.

1

CULTIVO CUIDADO TODO EL AÑO

Análisis de suelo y foliares cada temporada para definir la fertilización y un control preventivo de hongos.

2

COSECHA MECANIZADA

Una cosechadora Wolf entrega el cono limpio de hojas y tallos.

3

SECADO CONTROLADO

Bajamos la humedad de 80% a 8–10% de forma homogénea en unas ocho horas, ajustando temperatura y aire según la variedad.

4

FRÍO DESDE EL PRIMER DÍA

El lúpulo seco se enfarda en fardos de 50 kg y pasa directo a nuestra cámara de frío.

5

PELETIZADO A BAJA TEMPERATURA

La peletizadora no supera los 40 °C para no quemar el pellet, y ajustamos la velocidad a cada variedad.

6

ENVASADO CON NITRÓGENO

Al vacío, con nitrógeno, en envases trilaminados con atmósfera controlada, y de vuelta a la cámara de frío.

7

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Cada partida se analiza: alfa y beta ácidos, aceites, índice de almacenamiento y cohumulona.



VARIEDAD 01 / 06

PROPÓSITO · AMARGOR

BITTER GOLD

Variedad súper alfa derivada de Bullion, Brewer's Gold, Comet y Fuggle, lanzada para producción en 1999. Es muy versátil: funciona como lúpulo de amargor o de sabor, con notas intensas que recuerdan a frutas de carozo, sandía y pera.

PERFIL AROMÁTICO

- **CÍTRICO**
- **FRUTAL**
- **FLORAL**
- HERBAL
- **RESINOSO**
- AMADERADO

AROMA

Pino, pomelo y floral.

ESTILOS TÍPICOS

- Ale
- Lager
- Pilsner
- Bitter
- India Pale Ale

ANÁLISIS 2026 · PELLETS

Alfa ácidos	10,9%
Beta ácidos	7,2%

Instituto Andino Patagónico de Tecnologías Biológicas y Geoambientales



VARIEDAD 02 / 06

PROPÓSITO · AROMA Y AMARGOR

CASCADE

Variedad clásica de doble propósito, amargor y aroma, famosa por definir el estilo de las cervezas artesanales americanas. Es considerado el lúpulo que impulsó la revolución de las American Pale Ale y las IPA, como la clásica Sierra Nevada Pale Ale.

PERFIL AROMÁTICO

- **CÍTRICO**
- **FRUTAL**
- **FLORAL**
- HERBAL
- RESINOSO
- **AMADERADO**

AROMA

Floral, cítrico y con notas de pomelo.
Amaderado y afrutado.

ESTILOS TÍPICOS

- American Pale Ale
- India Pale Ale
- American Porter
- Blonde Ale
- Amber Ale
- American Hefeweizen
- American Barley Wine
- Red Ale

ANÁLISIS 2026 · PELLETS

Alfa ácidos	8,1%
Beta ácidos	7,9%

Instituto Andino Patagónico de Tecnologías Biológicas y Geoambientales



VARIEDAD 03 / 06

PROPÓSITO · AROMA Y AMARGOR

EROICA

Variedad de origen estadounidense, usada principalmente para dar amargor. Se destaca por su alto nivel de alfa ácidos (7,3% – 14,9%) y por un perfil sensorial afrutado, floral y amaderado.

PERFIL AROMÁTICO

- CÍTRICO
- **FRUTAL**
- FLORAL
- HERBAL
- **RESINOSO**
- AMADERADO

AROMA

Carácter frutal marcado, algo resinoso.
Presencia densa y directa.

ESTILOS TÍPICOS

- IPA
- Pale Ale
- Porter
- Stout
- Amber Ale
- ESB

ANÁLISIS 2026 · PELLETS

Alfa ácidos	7,7%
Beta ácidos	5,2%

Instituto Andino Patagónico de Tecnologías Biológicas y Geoambientales



PROPÓSITO · AROMA

FUGGLE

Variedad clásica de origen inglés, seleccionada por primera vez en Kent en 1861 e introducida comercialmente en 1875. Muy apreciada en la cervecería tradicional por su perfil sutil y equilibrado: menos dulce que los Goldings, con un final fresco, limpio y poco invasivo. Además de aroma, aporta un amargor suave y equilibrado.

PERFIL AROMÁTICO

CÍTRICO | FRUTAL | FLORAL | **HERBAL** | RESINOSO | **AMADERADO**

AROMA

Terroso, amaderado y herbal, con toques de pasto fresco o menta.

ESTILOS TÍPICOS

- Stout
- English Pale Ale
- Belgian India Pale Ale
- Extra Special Bitter
- Brown Ale
- Red Ale

ANÁLISIS 2026 · PELLETS

Alfa ácidos	7,0%
Beta ácidos	4,8%

Instituto Andino Patagónico de Tecnologías Biológicas y Geoambientales



PROPÓSITO · AROMA Y AMARGOR

CENTENNIAL

Desarrollado en Estados Unidos en 1972, es una variedad de doble propósito conocida como "Super Cascade". Destaca por sus intensos aromas cítricos (limón, pomelo), florales y a pino, con alfa ácidos medio-altos (9% – 12%), ideal para amargor y aroma en IPAs y Pale Ales. Similar al Cascade, pero con más amargor y menos intensidad floral.

PERFIL AROMÁTICO

- **CÍTRICO**
- FRUTAL
- **FLORAL**
- HERBAL
- **RESINOSO**
- AMADERADO

AROMA

Cítrico, floral y pino.

ESTILOS TÍPICOS

- American Pale Ale
- IPA
- India Pale Ale
- Estilos de trigo americanos

ANÁLISIS 2026 · PELLETS

Alfa ácidos	9,6%
Beta ácidos	5,4%

Instituto Andino Patagónico de Tecnologías Biológicas y Geoambientales



VARIEDAD 06 / 06

PROPÓSITO · AROMA Y AMARGOR

YAKIMA GOLD

Desarrollado por la Universidad Estatal de Washington y lanzado en 2013, Yakima Gold combina buenas propiedades de amargor con un aroma suave, lo que lo convierte en un excelente lúpulo de doble uso.

PERFIL AROMÁTICO

CÍTRICO | FRUTAL | FLORAL | HERBAL | RESINOSO | AMADERADO

AROMA

Amargor suave, con notas de pomelo y ralladura de limón.

ESTILOS TÍPICOS

Pale Ale · IPA · Mild Ale

ANÁLISIS 2026 · PELLETS

Alfa ácidos	11,6%
Beta ácidos	6,1%
HSI	0,30

Instituto Andino Patagónico de Tecnologías Biológicas y Geoambientales

CÓMO COMPRAR

LÚPULO FRESCO, DIRECTO A TU CERVECERÍA

COMPRA EN LÍNEA

lupuloshueimen.cl/comprar

Elige tu variedad y cosecha y compra directamente en nuestra tienda online.

FORMATOS

Pellets en envases de 1 kg y 5 kg según variedad, sellados al vacío con nitrógeno.

AL POR MAYOR

Desde 10 kg, con precio mayorista. Escríbenos por correo o WhatsApp para cotizar.

DESPACHO A TODO CHILE

Despachamos desde nuestra cámara de frío en Lago Ranco y contamos con almacenamiento en Santiago para llegar más rápido a la zona central.

RETIRO

También puedes retirar tu pedido en Las Condes o en Lago Ranco.

CONTACTO

Correo · info@lupuloshueimen.cl

WhatsApp · +56 9 8136 3602

Teléfono · +56 9 9826 6577

Instagram y Facebook · @lupuloshueimen

LÚPULOS HUEIMEN

Lúpulos Hueimen · Desde 2015
Lago Ranco, Región de Los Ríos, Chile