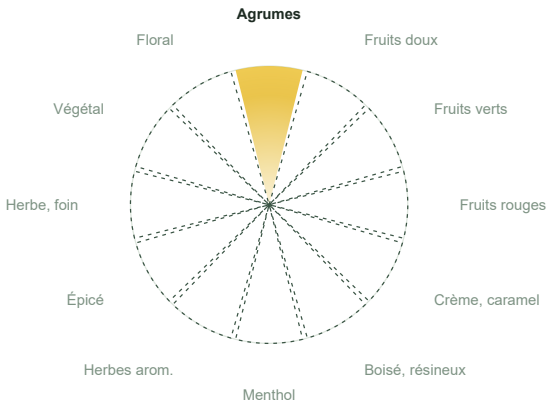
AROMATIQUE · ÉTATS-UNIS · NOM DÉPOSÉ (TITRE DE LA PLANTE EN VÉRIFICATION)

Ahtanum™

CODE IHGC AHT

Ahtanum™, est doux et poivré avec un aspect pin/agrume. Chaudement aromatique et modérément amer, Ahtanum™ est un houblon de distinction. Il est souvent comparé à Cascade, mais sans aller aussi loin, il est plus logique de dire que Cascade peut être un substitut acceptable. En comparaison, Ahtanum™ est moins amer, ses acides alpha sont plus faibles et son essence de pamplemousse est nettement plus prononcée. Il ressemble plus à Willamette,...

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Chimie

Acides alpha	4 à 6,3 %
Acides bêta	5 à 6,5 %
Cohumulone	30 à 35 %
Huiles totales (ml/100 g)	0,8 à 1,2 ml/100 g
Myrcène	50 à 55 %
Humulène	16 à 20 %
Caryophyllène	9 à 12 %
Farnésène	0 à 1 %

Barres : plage publiée, de 0 au maximum observé dans le répertoire.

Au champ

Maturité	Début septembre à mi-septembre
Rendement	1 775 à 1 950 kg/ha
Vigueur	Moyenne
Taille du cône	Petit
Densité du cône	Dense
Résiste à	Mildiou
Conservation	Conserve 50 à 55 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Styles de bière	Lager, California common (steam beer), Pale ale, IPA, Bitter anglaise, Ale américaine, Weizen (hefeweizen)
Saveurs	notes citronnées et pamplemousse
Substituts	Amarillo™, Cascade (USA), Centennial, Simcoe®, Willamette
Variétés proches	Kirin II, Orion, Styrian Gold, Keyworth's Early, Hüller Bitterer

Fiche en ligne, avec ses sources : **listehoublon.fr/les-houblons/ahtanum/**

Plants de houblon : hopstock.fr · Houblon récolté en France : brewstock.fr