



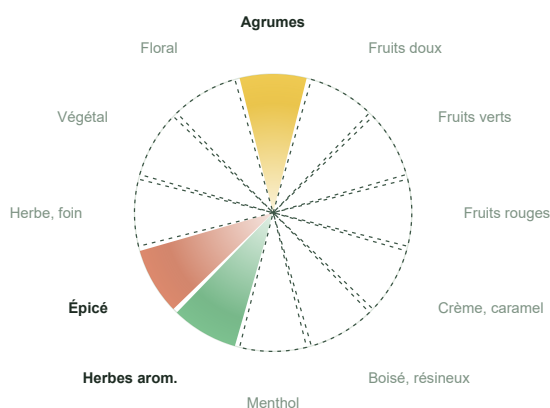
AROMATIQUE · ALLEMAGNE · NOM DÉPOSÉ (TITRE DE LA PLANTE EN VÉRIFICATION)

Akoya™

CODE IHGC AKO

Akoya est un houblon aromatique de Hopsteiner issu de son programme d'obtention allemand de Mainburg : Zenith en mère croisée en 2012 avec un mâle de sélection maison, souche 99/268 testée pendant sept ans, puis déposée à l'Office européen des variétés et baptisée en 2019. Hopsteiner le présente comme comparable à Perle (arôme proche de Perle et de Hallertauer Tradition) mais mieux adapté aux conditions climatiques actuelles : maturité précoce,...

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Au champ

Maturité	Précoce
Rendement	2 000 à 2 500 kg/ha
Résiste à	Mildiou, oïdium, verticilliose

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

Chimie

Acides alpha	9 à 10 %
Acides bêta	4 à 5 %
Cohumulone	27 à 30 %
Huiles totales (ml/100 g)	1,5 à 2 ml/100 g
Myrcène	non publié
Humulène	non publié
Caryophyllène	non publié
Farnésène	non publié

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

En brasserie

Saveurs	Thé, épicé, fruits verts, poivre
Substituts	Northern Brewer, Perle, Tradition

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