



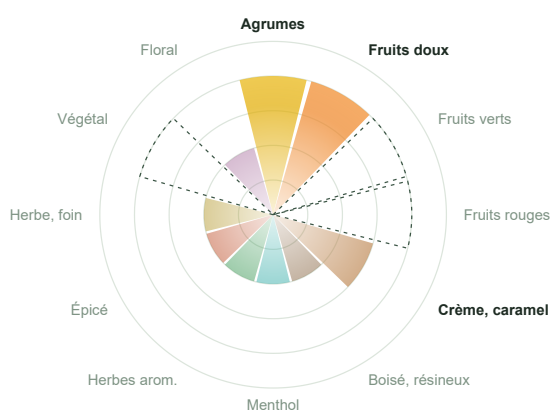
AROMATIQUE · ÉTATS-UNIS · VARIÉTÉ PROTÉGÉE

Amarillo™ VGXP01

CODE IHGC VG1

Le houblon Amarillo™ ou VGXP01 est utilisé dans le monde entier où sa teneur ultra élevée en myrcène crée une délicieuse saveur d'agrumes, principalement sur l'orange. La variété a été développée par Virgil Gamache Farms, Inc. Amarillo™ VGXP01 est très amer, ce qui en fait un choix parfait pour les ESB, IPA et Pale Ales. Il est depuis 2017 cultivé en Allemagne avec des résultats moins satisfaisants en terme d'arôme.

Profil aromatique



● Agrumes 4 · ● Fruits doux 4 · ● Crème, caramel 3 · ● Floral 2 · ● Épicé 2 · ● Menthol 2 · ● Herbes arom. 2 · ● Herbe, foin 2 · ● Boisé, résineux 2

Intensités de 0 à 5 · source : Crosby Hops

Au champ

Maturité	Début septembre à mi-septembre
Rendement	1 200 à 1 600 kg/ha
Vigueur	Moyenne
Taille du cône	Petit
Densité du cône	Dense
Facilité de récolte	Modérée
Conservation	Conserve 96 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

Fiche en ligne, avec ses sources : listehoublon.fr/les-houblons/amarillo-vgxp01/

Chimie

Acides alpha	8 à 11 %
Acides bêta	6 à 7 %
Cohumulone	21 à 24 %
Huiles totales (ml/100 g)	1,5 à 1,9 ml/100 g
Myrcène	68 à 70 %
Humulène	9 à 11 %
Caryophyllène	2 à 4 %
Farnésène	2 à 4 %

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

En brasserie

Styles de bière	American pale ale (APA), IPA, Bitter anglaise, ESB (extra special bitter), Ale ambrée (amber, red ale), Bière de blé (wheat)
Saveurs	notes de citron et orange
Substituts	Ahtanum™, Cascade (USA), Centennial, Chinook, Summer
Variétés proches	Amarillo™, Hallertauer Gold, Styrian Wolf, Ahil, Pride of Kent

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