



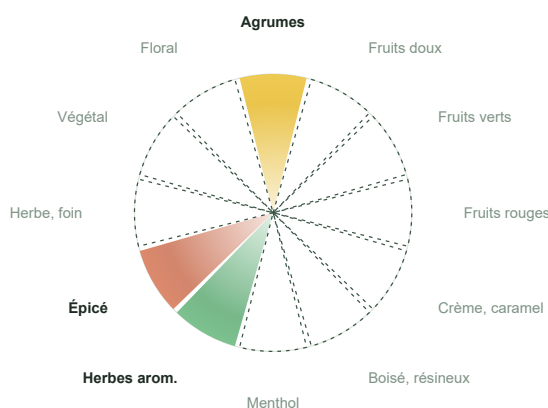
AROMATIQUE · ALLEMAGNE · NOM DÉPOSÉ (TITRE DE LA PLANTE EN VÉRIFICATION)

Amira

CODE IHGC AMI

Amira est une variété aromatique issue du programme d'obtention de HVG (Hopfenverwertungsgenossenschaft, Wolnzach), qualifiée de nouvelle variété HVG par la presse brassicole en mai 2022, et portant le code HVG ZS01. HVG la décrit comme une variété robuste, adaptée aux styles traditionnels où l'on emploie Perle ou Hallertauer Tradition : arôme houblonné classique, légèrement épicé avec une touche fine d'agrumes, et amertume de caractère et agréable. Teneur en alpha de...

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Au champ

Vigueur Forte

Chimie

Acides alpha	9 à 11 %
Acides bêta	3,1 %
Cohumulone	34 %
Huiles totales (ml/100 g)	1,53 à 1,7 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

Styles de bière	pilsner, kolsch, altbier, bock
Saveurs	Classique houblonné, légèrement épicé, touche fine d'agrumes (citron), légèrement herbacé, amertume de caractère et agréable
Substituts	Perle, Tradition

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

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