

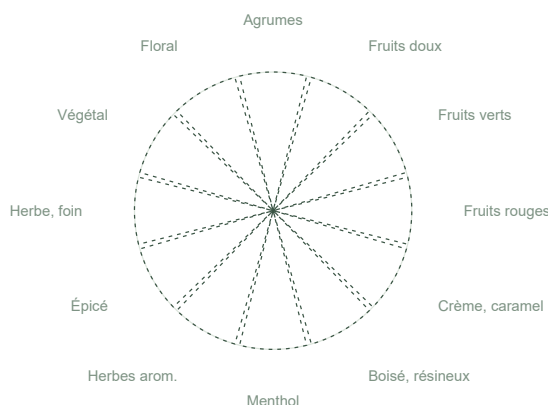


MIXTE · SLOVÉNIE

Apolon

Le houblon Apolon est difficile à trouver avec une culture qui diminue depuis que son statut de super styrian a été remis en question. Introduit à l'origine comme Super Styrian dans les années 1970, il a depuis été reclassé comme hybride slovène et est un croisement entre Brewer's Gold et un mâle sauvage yougoslave.

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Au champ

Maturité	Mi-septembre à début octobre
Rendement	1 000 kg/ha
Vigueur	Forte
Résiste à	Mildiou
Conservation	Conserve 57 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

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

Chimie

Acides alpha	10 à 12 %
Acides bêta	4 %
Cohumulone	2,25 %
Huiles totales (ml/100 g)	1,3 à 1,6 ml/100 g
Myrcène	63 %
Humulène	26 %
Caryophyllène	4 %
Farnésène	11,3 %

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

En brasserie

Styles de bière	IPA, Bitter anglaise
Variétés proches	Magnat, Nectaron®, Lunga, Saxon, Hallertauer Gold

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