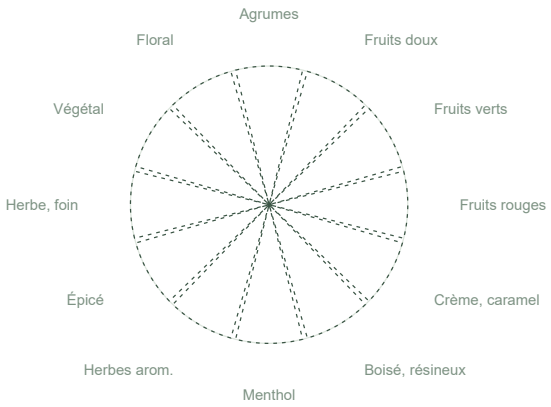
AROMATIQUE · ÉTATS-UNIS

Aquila

CODE IHGC AQU

L'Aquila a été développé aux États-Unis et a fait l'objet d'essais commerciaux sur trois acres dans tout le Nord-Ouest en 1988. Il a été officiellement mis sur le marché en 1994, mais en raison de sa teneur trop élevée en co-humulone, son utilisation a été jugée limitée et il n'est plus disponible dans le commerce. Le géant nord-américain de la brasserie Anheuser Busch a perdu tout intérêt pour cette variété…

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Chimie

Acides alpha	6,7 à 8,9 %
Acides bêta	4,1 à 4,9 %
Cohumulone	46 %
Huiles totales (ml/100 g)	1,45 ml/100 g
Myrcène	62 %
Humulène	2 %
Caryophyllène	5 %
Farnésène	2,2 %

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

Au champ

Maturité	Début septembre à mi-septembre
Rendement	2 380 kg/ha
Vigueur	Forte
Résiste à	Mildiou, verticilliose
Conservation	Conserve 40 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Styles de bière	Saison
Substituts	Cluster (USA), Galena
Variétés proches	Golden Star, Talisman, First Choice, Pocket Talisman, Yakima Cluster

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

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