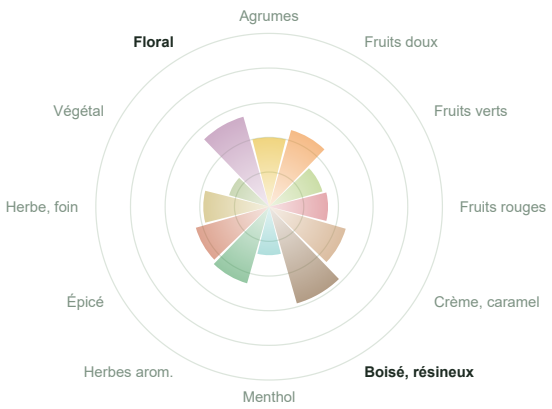
AROMATIQUE · FRANCE · VARIÉTÉ PROTÉGÉE

Aramis

CODE IHGC ARS

Aramis est un houblon aromatique d'Alsace, obtenu par croisement entre le Strisselspalt et le Whitbread Golding en 2002. C'est la toute première variété du programme de sélection du Comptoir Agricole, la coopérative des houblonniers alsaciens. Elle a hérité des excellents arômes du Strisselspalt tout en offrant une qualité d'amertume plus abondante et plus stable.

Profil aromatique



● Boisé, résineux 2,9 · ● Floral 2,7 · ● Fruits doux 2,3 · ● Crème, caramel 2,3 · ● Herbes arom. 2,3 · ● Épicé 2,2 · ● Agrumes 2 · ● Herbe, foin 1,9 · ● Fruits rouges 1,7 · ● Fruits verts 1,6 · ● Menthol 1,4 · ● Végétal 1,2

Intensités de 0 à 5 · source : BarthHaas

Chimie

Acides alpha	7,9 à 8,3 %
Acides bêta	3,8 à 4,5 %
Cohumulone	42 %
Huiles totales (ml/100 g)	1,2 à 1,6 ml/100 g
Myrcène	40 %
Humulène	21 %
Caryophyllène	7,4 %
Farnésène	2 à 4 %

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

Au champ

En brasserie

Styles de bière	Lager, Pilsner, Pale ale, IPA, Porter, Ale belge, Saison, Bière de blé (wheat)
Saveurs	herbacé, épicé, citronné
Substituts	Ahtanum™, Centennial, Challenger, Chinook, Hallertau Mittelfrüh, Strisselspalt, Tettnanger, Willamette
Variétés proches	Columbia, Pioneer, Nobella, Styrian Gold, Pilgrim