



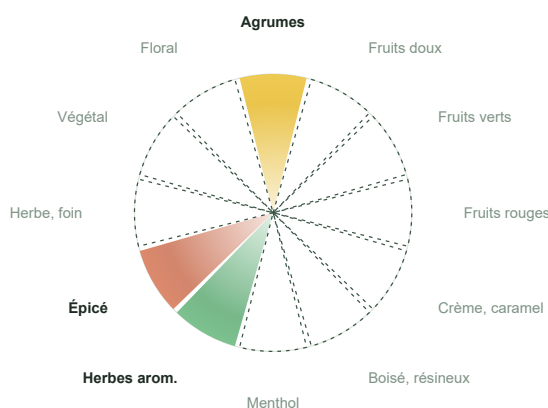
AROMATIQUE · ALLEMAGNE · VARIÉTÉ PROTÉGÉE

Aurum

CODE IHGC AUR

Aurum est un houblon aromatique de type noble sélectionné à l'institut de recherche sur le houblon de Hüll (Bavière) à partir de Tettmanger (plante femelle de la variété locale) croisée avec une lignée de Hüll en 1995. Hüll place sa mise sur le marché en 2020, avec pour objectifs des rendements plus fiables et une meilleure résistance aux maladies. Sa teneur en huiles relativement élevée donne un potentiel aromatique marqué...

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Au champ

Rendement	2 000 kg/ha
-----------	-------------

Chimie

Acides alpha	4 à 5,5 %
Acides bêta	4 à 6 %
Cohumulone	18 à 24 %
Huiles totales (ml/100 g)	1,5 à 2,1 ml/100 g
Myrcène	48,7 %
Humulène	21,6 %
Caryophyllène	7,6 %
Farnésène	0,8 %

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

En brasserie

Styles de bière	pilsner, lager, kolsch, altbier
Saveurs	Arômes de houblon classiques très fins et délicats, épicé, herbacé, agrumes frais selon le moment d'ajout, amertume fine et douce
Substituts	Tettmanger
Variétés proches	Sterling, Strisselspalt, Delta, Cerera, Cashmere