



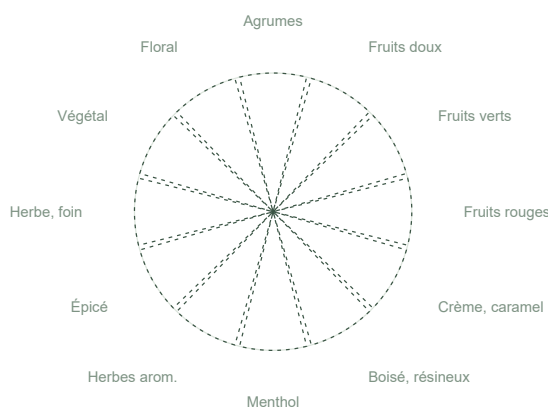
MIXTE · FRANCE · VARIÉTÉ PROTÉGÉE

Barbe Rouge

CODE IHGC BBR

Le Barbe Rouge est un Houblon sortant du plan de recherche variétale du Comptoir Agricole, coopérative d'Alsace, avec toujours comme pied mère le Strisselspalt. C'est une variété mixte, utilisable à la fois en tant que amérisant et aromatique. Ce dernier à des notes prononcées de fruits rouges tels que la fraise, la cerise avec une belle balance côté herbal et épicé.

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Au champ

Chimie

Acides alpha	7,5 à 9,5 %
Acides bêta	3,6 à 4,6 %
Cohumulone	24 à 28 %
Huiles totales (ml/100 g)	1,1 à 1,6 ml/100 g
Myrcène	35 à 52 %
Humulène	15 à 25 %
Caryophyllène	non publié
Farnésène	2,5 à 3,5 mg/100 g

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

En brasserie

Saveurs	Agrumes, fruits rouges
Variétés proches	Yakima Gold, Orion, Nordgaard, Omega, Rakau

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

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