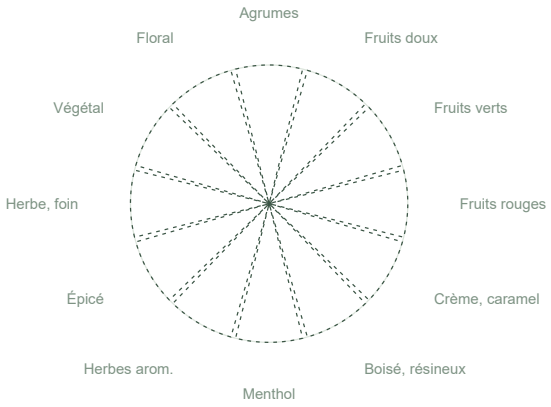
MIXTE · ROYAUME-UNI

# Beata

Beata a été cultivée pour sa teneur en bêta à Horticulture Research International (HRI) au Wye College au Royaume-Uni, en 1995.

## Profil aromatique




Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

## Chimie

| | |
|---|---|
| Acides alpha | 3 à 6 % |
| Acides bêta | 9 à 11 % |
| Cohumulone | 25 à 35 % |
| Huiles totales (ml/100 g) | 1 à 1,5 ml/100 g |
| Myrcène | 28 % |
| Humulène | 4 à 8 % |
| Caryophyllène | *non publié* |
| Farnésène | *non publié* |

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

## Au champ

| | |
|---|---|
| Taille du cône | Petit |

## En brasserie

| | |
|---|---|
| Saveurs | Miel, abricot, amandes |
| Variétés proches | Hüll Melon, Wakatu, Talus™, Satus®, Mount Hood |

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

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