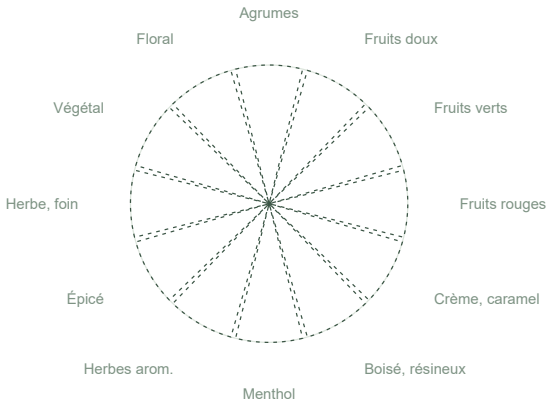
AROMATIQUE · ÉTATS-UNIS

Bianca

La Bianca (alias Bianco et Bianca Gold), avec sa couleur jaune citron et sa tige contrastante rouge-brun à rose, est élevée strictement comme houblon ornemental. Elle doit être cultivée dans des zones semi-ombragées, car ses feuilles claires sont sujettes aux brûlures du soleil. Bien qu'il ne soit pas cultivé à des fins commerciales, on dit que les cônes peuvent être utilisés pour aromatiser le houblon si l'on souhaite obtenir un…

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Chimie

Acides alpha	7 à 8 %
Acides bêta	3,4 %
Cohumulone	20 à 28 %
Huiles totales (ml/100 g)	0,6 à 1 ml/100 g
Myrcène	30 %
Humulène	25 %
Caryophyllène	8 %
Farnésène	13 %

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

Au champ

Maturité	Mi-août à début septembre
Vigueur	Forte
Résiste à	Mildiou

En brasserie

Styles de bière	Lager, Pilsner, Ale belge
Substituts	Sunbeam
Variétés proches	Challenger, Blue Northern Brewer, Sovereign, Nadwislanska, Tettnanger (USA)