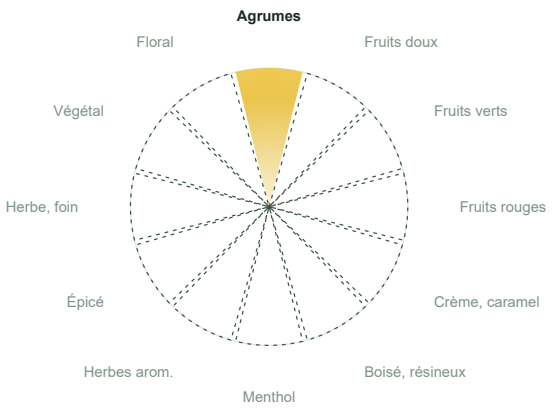
AROMATIQUE · ARGENTINE

Cascade (Argentine)

CODE IHGC CAS

Contrairement à son homologue des USA, la Cascade argentine a un caractère plus doux avec des notes de citronnelle, de poivre et d'épices. Il n'est pas considéré comme interchangeable avec le Cascade américain, qui a un profil plus fruité et corsé. Il s'agit d'un houblon à l'arôme fin, excellent pour les bières blondes. Le Cascade Argentin est souvent comparée au Hallertau ou au Tettnanger.

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Chimie

Acides alpha	3,2 %
Acides bêta	4,5 à 7 %
Cohumulone	33 à 40 %
Huiles totales (ml/100 g)	*non publié*
Myrcène	*non publié*
Humulène	*non publié*
Caryophyllène	*non publié*
Farnésène	*non publié*

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

Au champ

En brasserie

Styles de bière	Kölsch, Cream ale, American pale ale (APA), Golden ale (ale blonde), Vin d'orge (barley wine), Bière de blé (wheat)
Saveurs	citronelle, résineux, légèrement agrumes
Substituts	East Kent Golding, Hallertau Mittelfrüh, Tettnanger