



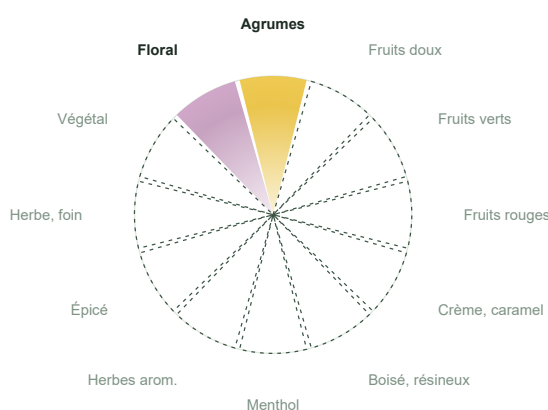
MIXTE · FRANCE · LIBRE DE DROITS

Cascade (France)

CODE IHGC CAS

Le Cascade (France) est la variété américaine Cascade, lancée en 1972 par l'Université d'État de l'Oregon et l'USDA, cultivée en France. Les valeurs de cette fiche viennent du Cascade de la SCEA Houblon de la Motte, à Hazebrouck, en Flandre française : dix analyses d'acides et quatre analyses d'huiles du laboratoire Inagro (Belgique), sur les récoltes 2023 à 2026.

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Au champ

Vigueur	Moyenne
Taille du cône	Moyen
Densité du cône	Dense
Facilité de récolte	Difficile
Résiste à	Mildiou, verticilliose
Conservation	Conserve 48 à 52 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

Fiche en ligne, avec ses sources : listehoublon.fr/les-houblons/cascade-france/

Chimie

Acides alpha	3,9 à 7 %
Acides bêta	3,6 à 6,2 %
Cohumulone	28 à 37 %
Huiles totales (ml/100 g)	0,85 à 1,64 ml/100 g
Myrcène	non publié
Humulène	non publié
Caryophyllène	non publié
Farnésène	non publié

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

En brasserie

Styles de bière	Lager, American pale ale (APA), Ale, Vin d'orge (barley wine)
Saveurs	Floral, avec une touche de citron et des notes de pamplemousse
Substituts	Ahtanum™, Amarillo™, Centennial, Columbus

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