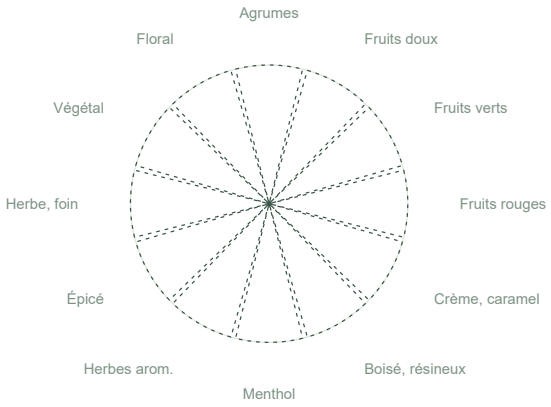
AROMATIQUE · SLOVÉNIE

Cekin

Comme son frère Cicero, le Dr Dragica Kralj de l'Institut de recherche sur le houblon de Zalec, en Slovénie, a sélectionné Cekin dans les années 1980. Il s'agit d'un croisement entre Aurora et un mâle yougoslave. Il n'est actuellement pas cultivé à des fins commerciales en raison du manque d'intérêt des brasseries. Sa vigueur et son rendement sont importants en Slovénie, On dit qu'il a un arôme continental comparable à…

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Chimie

Acides alpha	6 à 8 %
Acides bêta	2 à 3 %
Cohumulone	24 %
Huiles totales (ml/100 g)	1,07 ml/100 g
Myrcène	47,9 %
Humulène	16,5 %
Caryophyllène	6,2 %
Farnésène	7,1 %

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

Au champ

Maturité	Mi-septembre à début octobre
Rendement	630 kg/ha
Résiste à	Mildiou
Conservation	Conserve 79 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Saveurs	Aromatique fin
Variétés proches	Cicero, Early Prolific, Spalter Select, Zenith, Hersbrucker Pure