

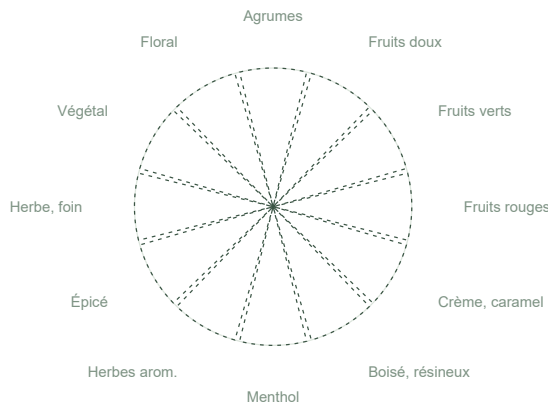


MIXTE · SLOVÉNIE

Cicero

Soeur de Cekin, Cicero est un houblon mixte avec un arôme de type Styrian issu d'Aurora, un mâle tétraploïde yougoslave et un mâle tétraploïde de l'USDA. Développé en Slovénie dans les années 1980, Cicero possède une très grande vigueur et un potentiel de rendement très élevé dans sa région d'origine, mais n'a pas été bien testé aux États-Unis.

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Au champ

Maturité	Mi-septembre à début octobre
Rendement	810 kg/ha
Vigueur	Moyenne
Résiste à	Mildiou
Conservation	Conserve 80 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

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

Chimie

Acides alpha	6 à 7 %
Acides bêta	2,4 %
Cohumulone	29 %
Huiles totales (ml/100 g)	1,05 ml/100 g
Myrcène	51 %
Humulène	18 %
Caryophyllène	7 %
Farnésène	3 %

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

En brasserie

Styles de bière	American pale ale (APA)
Variétés proches	Cekin, Petham Golding, Eastwell Golding, Early Promise, Early Prolific

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