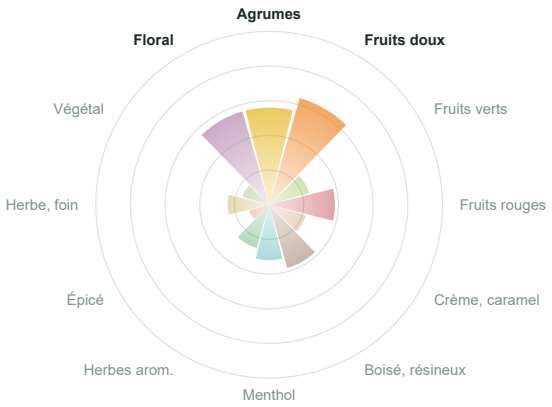
MIXTE · ÉTATS-UNIS · VARIÉTÉ PROTÉGÉE

Citra®

CODE IHGC CIT

Le houblon aromatique américain Citra® a été créé par John I. Haas, Inc. et Select Botanicals Group, la Hop Breeding Company. Il est sorti en 2008. Désormais l'un des houblons aromatiques les plus convoités dans le monde, chez les artisans comme les brasseurs amateurs il possède une lignée complexe qui comprend des variétés comme Hallertau Mittelfrüh (père), Tettnanger (USA), Brewer's Gold et East Kent Golding.

Profil aromatique



● Fruits doux 3,2 · ● Agrumes 2,8 · ● Floral 2,8 · ● Fruits rouges 1,9 · ● Boisé, résineux 1,9 · ● Menthol 1,6 · ● Herbes arom. 1,3 · ● Fruits verts 1,2 · ● Herbe, foin 1,2 · ● Crème, caramel 1,1 · ● Végétal 0,8 · ● Épicé 0,6

Intensités de 0 à 5 · source : BarthHaas

Chimie

Acides alpha	10 à 15 %
Acides bêta	3 à 4,5 %
Cohumulone	20 à 35 %
Huiles totales (ml/100 g)	1,5 à 3 ml/100 g
Myrcène	60 à 70 %
Humulène	7 à 12 %
Caryophyllène	5 à 8 %
Farnésène	1 %

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

Au champ

Maturité	Début septembre à mi-septembre
Rendement	1 600 à 1 800 kg/ha
Vigueur	Moyenne
Taille du cône	Moyen
Densité du cône	Dense
Facilité de récolte	Facile à modérée
Résiste à	Mildiou, oïdium, verticilliose
Sensible à	Pucerons
Conservation	Conserve 75 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Styles de bière	IPA, Ale américaine, Ale ambrée (amber, red ale)
Saveurs	Citron, pamplemousse, citron vert, fruits tropicaux, amertume marquée
Substituts	Cascade (USA), Centennial, Mosaic®, Simcoe®
Variétés proches	Luminosa®, Nectaron®, Centennial, Elani®, Mosaic®

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

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