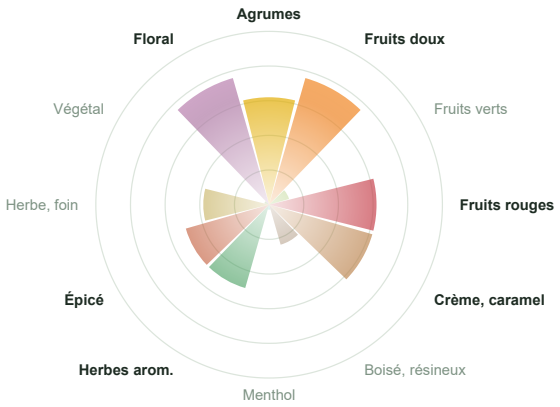
MIXTE · ÉTATS-UNIS · LIBRE DE DROITS

Cluster (USA)

CODE IHGC CLU

Cluster (USA) est considéré comme l'une des plus anciennes et des plus robustes cultures de houblon aux États-Unis. Avec son arôme équilibré, son profil amer et sa stabilité de stockage exceptionnelle, il a longtemps été le houblon des grandes brasseries commerciales aux États-Unis.

Profil aromatique



● Fruits doux 3,8 · ● Floral 3,8 · ● Agrumes 3,1 · ● Fruits rouges 3,1 · ● Crème, caramel 3,1 · ● Herbes arom. 2,5 · ● Épicé 2,5 · ● Herbe, foin 1,9 · ● Boisé, résineux 1,2 · ● Fruits verts 0,6 · ● Menthol 0 · ● Végétal 0

Intensités de 0 à 5 · source : BarthHaas

Chimie

Acides alpha	5,5 à 9 %
Acides bêta	4 à 6 %
Cohumulone	36 à 42 %
Huiles totales (ml/100 g)	0,4 à 0,8 ml/100 g
Myrcène	38 à 55 %
Humulène	15 à 20 %
Caryophyllène	6 à 10 %
Farnésène	0 à 1 %

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

Au champ

Maturité	Début septembre à mi-septembre
Rendement	1 600 à 2 140 kg/ha
Vigueur	Forte
Taille du cône	Moyen
Densité du cône	Dense
Facilité de récolte	Difficile
Résiste à	Virus des taches nécrotiques du prunus (PNRSV)
Sensible à	Mildiou, oïdium
Conservation	Conserve 80 à 85 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Styles de bière	Lager, Cream ale, Pale ale anglaise, Ale ambrée (amber, red ale), Porter, Vin d'orge (barley wine), Bière de spécialité
Saveurs	Légèrement floral
Substituts	Eroica, Galena
Variétés proches	Yakima Cluster, Neoplanta, Southern Brewer, Density, Herald