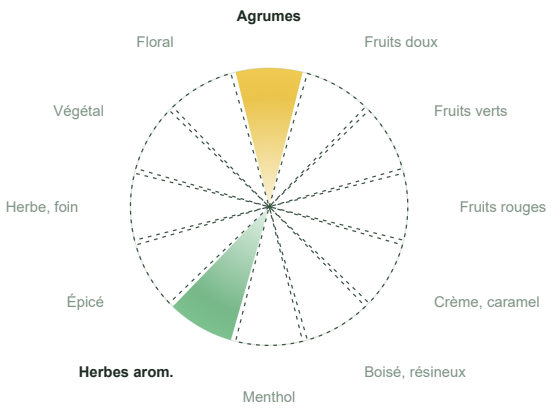
AROMATIQUE · ÉTATS-UNIS

Columbia

CODE IHGC CBA

La production de Columbia a été limitée dans les années 1980, mais elle a ensuite été arrêtée au profit de Willamette. Cependant, alors que les brasseurs artisans ont commencé à découvrir le goût unique et piquant du houblon Columbia et la remarquable touche de citron et d'agrumes, il semble que ce produit soit revenu à la mode. La Columbia a été remise en production en 2011. Elle est maintenant utilisée…

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Chimie

Acides alpha	8,8 %
Acides bêta	4 %
Cohumulone	40 %
Huiles totales (ml/100 g)	1,21 ml/100 g
Myrcène	55 %
Humulène	17 %
Caryophyllène	7 %
Farnésène	4,1 %

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

Au champ

Maturité	Mi-septembre à début octobre
Rendement	1 710 kg/ha
Taille du cône	Moyen
Résiste à	Mildiou, verticilliose
Conservation	Conserve 72 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Saveurs	herbacé, mélange de Citron
Variétés proches	Nobella, Southern Brewer, Aramis, Yakima Cluster, Keyworth's Early

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

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