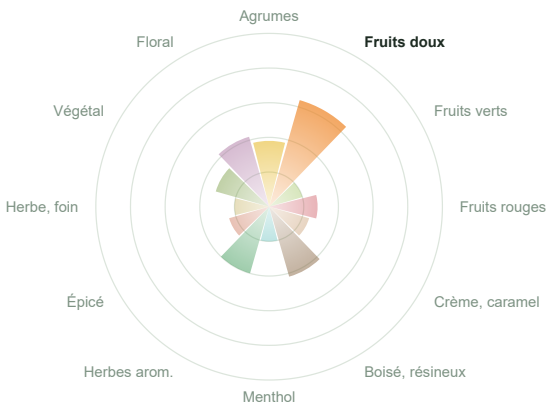
MIXTE · ÉTATS-UNIS · LIBRE DE DROITS (PROTECTION ÉCHUE)

Columbus

CODE IHGC CBS

La lignée exacte du houblon propriétaire Columbus est inconnue. Son homonyme a été créé en partie à la suite d'un différend juridique entre Hopunion et Yakima Chief lorsque les deux parties ont tenté de breveter le même houblon. La variété de Yakima Chief a été nommée Tomahawk®. Après un accord, les deux noms ont été enregistrés. Cependant, ils sont techniquement le même houblon.

Profil aromatique



● Fruits doux 3,2 · ● Boisé, résineux 2,1 · ● Floral 2,1 · ● Herbes arom. 2 · ● Agrumes 1,9 · ● Végétal 1,6 · ● Fruits rouges 1,4 · ● Crème, caramel 1,2 · ● Épicé 1,2 · ● Fruits verts 1 · ● Menthol 1 · ● Herbe, foin 1

Intensités de 0 à 5 · source : BarthHaas

Chimie

Acides alpha	14 à 18 %
Acides bêta	4,5 à 6 %
Cohumulone	28 à 35 %
Huiles totales (ml/100 g)	1,5 à 4,5 ml/100 g
Myrcène	25 à 55 %
Humulène	9 à 25 %
Caryophyllène	6 à 12 %
Farnésène	0 à 1 %

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

Au champ

Maturité	Début septembre à mi-septembre
Rendement	2 000 à 2 500 kg/ha
Vigueur	Moyenne
Taille du cône	Moyen à grand
Densité du cône	Dense
Facilité de récolte	Difficile
Sensible à	Mildiou, oïdium
Conservation	Conserve 50 à 60 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Styles de bière	Ale américaine, Ale brune (brown ale), Stout, Imperial stout, Vin d'orge (barley wine)
Substituts	Bullion, Chinook, Northern Brewer, Nugget, Target, Warrior®, Zeus
Variétés proches	Eastern Gold, Herald, Yeoman, Outeniqua, Symphony

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

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