



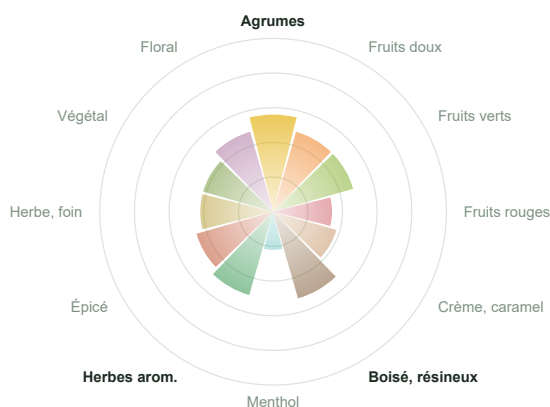
MIXTE · SLOVÉNIE · VARIÉTÉ PROTÉGÉE

Dana

CODE IHGC DAN

Dana, ou Extra Styruan Dana comme on l'appelle parfois, est un houblon slovène issu du Hallertau Magnum et un mâle slovène sauvage. Produit de l'Institut de recherche sur le houblon de Zalec, en Slovénie, il est réputé pour sa qualité et ses propriétés amères harmonieuses, ainsi que pour son profil légèrement floral et ses saveurs d'agrumes.

Profil aromatique



● Agrumes 2,8 · ● Boisé, résineux 2,6 · ● Herbes arom. 2,5 · ● Fruits doux 2,4 · ● Fruits verts 2,4 · ● Floral 2,4 · ● Épicé 2,3 · ● Herbe, foin 2,1 · ● Végétal 2,1 · ● Crème, caramel 1,9 · ● Fruits rouges 1,7 · ● Menthol 1,1

Intensités de 0 à 5 · source : BarthHaas

Au champ

Taille du cône	Moyen
----------------	-------

Chimie

Acides alpha	11 à 16 %
Acides bêta	4 à 6 %
Cohumulone	28 à 31 %
Huiles totales (ml/100 g)	2,4 à 3,9 ml/100 g
Myrcène	50 à 59 %
Humulène	15 à 21,6 %
Caryophyllène	5,7 à 7,6 %
Farnésène	6,9 à 8,7 %

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

En brasserie

Styles de bière	IPA
Saveurs	floral et citronné
Variétés proches	Hallertau (NZ), Buket, Eastern Gold, Triskel, Yeoman

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

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