



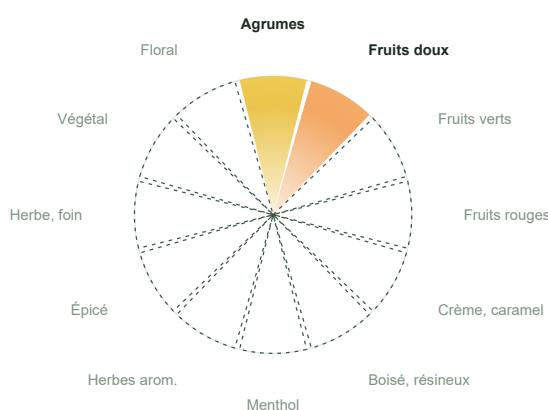
AROMATIQUE · ÉTATS-UNIS · VARIÉTÉ PROTÉGÉE

Dolcita™

CODE IHGC DOL

Dolcita™ (HBC 1019) est une variété aromatique américaine de la Hop Breeding Company, issue d'un croisement de 2016 et dont la commercialisation a été annoncée le 12 août 2025. Haas la décrit comme un cultivar à rendement élevé, à fenêtre de récolte précoce et à bonne tenue au stockage. Son profil associe pêche, ananas caramélisé, orange et notes de crème caramel.

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Au champ

Maturité	Récolte précoce
Rendement	2 803 à 3 587 kg/ha

Chimie

Acides alpha	10 à 12 %
Acides bêta	9 à 10 %
Cohumulone	22 à 24 %
Huiles totales (ml/100 g)	1,3 à 2,2 ml/100 g
Myrcène	38,9 %
Humulène	10,6 %
Caryophyllène	7,2 %
Farnésène	0,4 %

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

En brasserie

Styles de bière	ipa, neipa, pale-ale, lager
Saveurs	Pêche (bonbons en forme d'anneaux de pêche), ananas caramélisé, orange mûre, mandarine, noix de coco, melon, crème caramel, daïquiri tropical
Variétés proches	Tango, Hüll Melon, Bru-1, Tillicum®, Krush®

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

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