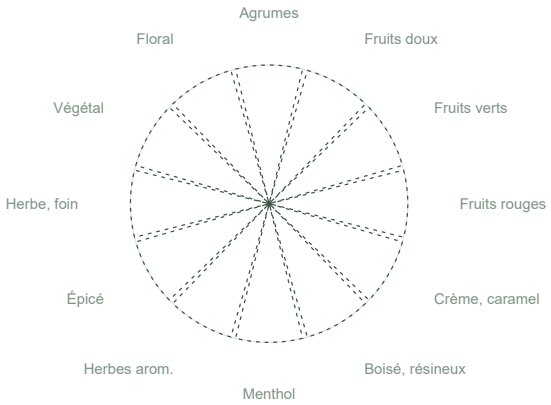
AROMATIQUE · JAPON

Eastern Green

Eastern Green est une variété aromatique développée et testée dans les années 1980 par la Kirin Brewery Co. Ltd. Hop Research Center à Iwate, au Japon. Elle a été conçue par un croisement à pollinisation ouverte avec la variété parente nommée Toyomidori. En plus de sa grande vigueur et de son rendement élevé, on dit qu'elle possède des caractéristiques aromatiques de type continental.

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Chimie

Acides alpha	5,15 %
Acides bêta	1,9 à 2 %
Cohumulone	25,5 %
Huiles totales (ml/100 g)	0,45 ml/100 g
Myrcène	25 %
Humulène	25 %
Caryophyllène	8 %
Farnésène	4,9 à 5 %

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

Au champ

Maturité	Début septembre à mi-septembre
Rendement	2 110 kg/ha
Vigueur	Forte
Conservation	Conserve 83 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Saveurs	aromatique fin, aromatique européen
Variétés proches	Sovereign, Tige Verte des Flandres, Bianca, Hersbrucker Pure, Tettnanger (USA)