

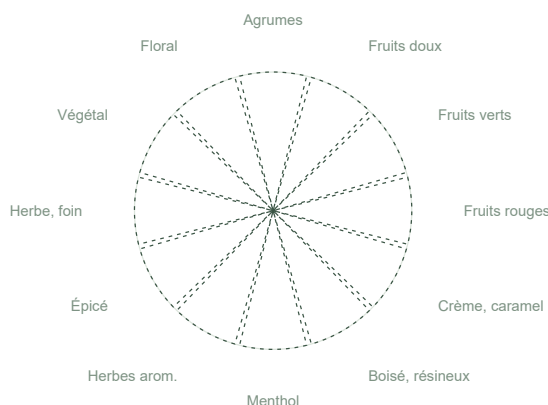


AROMATIQUE · ROYAUME-UNI

Eastwell Golding

Créé par sélection clonale en 1889 dans le Kent, en Angleterre, Eastwell Golding est l'une des nombreuses variétés de houblon aromatique Golding. Présentant un arôme de houblon typiquement anglais, il est actuellement demandé pour le houblonnage au cuivre et le houblonnage à cru et est généralement employé dans les Ales anglaises et belges.

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Au champ

Maturité	Début septembre à mi-septembre
Rendement	810 kg/ha
Résiste à	Verticilliose
Sensible à	Mildiou
Conservation	Conserve 70 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

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

Chimie

Acides alpha	6 %
Acides bêta	3 %
Cohumulone	30 %
Huiles totales (ml/100 g)	1,5 ml/100 g
Myrcène	50 %
Humulène	25 %
Caryophyllène	8 %
Farnésène	0,2 %

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

En brasserie

Styles de bière	Ale anglaise, Ale belge
Variétés proches	Cicero, Fuggle, Nordgaard, Early Prolific, Liberty

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