



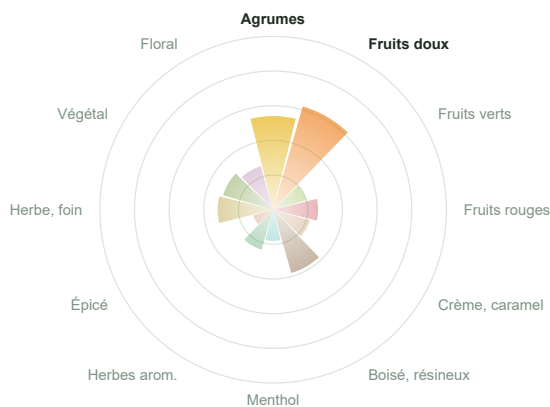
MIXTE · ÉTATS-UNIS · NOM DÉPOSÉ (TITRE DE LA PLANTE EN VÉRIFICATION)

El Dorado®

CODE IHGC ELD

El Dorado® est un enfant relativement nouveau dans le milieu. Créé par CLS Farms, LLC, basé à Moxee Valley, en 2008, il a été rendu public en 2010. Produit du climat plus frais de la vallée de Yakima, il présente un profil de saveur fruitée unique en plus des propriétés amères et aromatiques souhaitables.

Profil aromatique



● Fruits doux 3,1 · ● Agrumes 2,7 · ● Boisé, résineux 1,9 · ● Fruits verts 1 · ● Fruits rouges 1,3 · ● Floral 1,3 · ● Herbes arom. 1,2 · ● Crème, caramel 1,1 · ● Fruits verts 1 · ● Menthol 0,9 · ● Épicé 0,6

Intensités de 0 à 5 · source : BarthHaas

Au champ

Rendement	2 650 à 2 880 kg/ha
Conservation	Conserve 60 à 75 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

Chimie

Acides alpha	13 à 17 %
Acides bêta	7 à 8 %
Cohumulone	28 à 33 %
Huiles totales (ml/100 g)	2,5 à 3,3 ml/100 g
Myrcène	55 à 60 %
Humulène	10 à 15 %
Caryophyllène	6 à 8 %
Farnésène	0,1 %

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

En brasserie

Styles de bière	IPA, Bière de blé (wheat)
Saveurs	Saveurs de fruits tropicaux, ananas, mangue. Arôme de pêche, pastèque, fruits jaunes et bonbon
Substituts	Galena, Simcoe®
Variétés proches	Jarrylo®, Nectaron®, Toyomidori, Banner, Bru-1

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

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