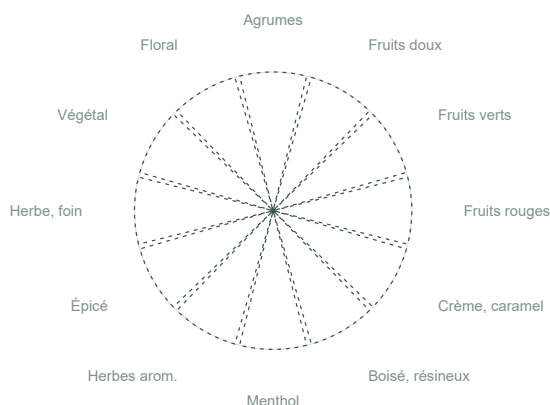



**AROMATIQUE · FRANCE**

# Elsaesser

La production commerciale d'Elsaesser se limite à des superficies très limitées en Alsace. Il provient très probablement d'une ancienne variété endémique dans la même région. Elsaesser a un arôme semblable à celui des variétés nobles européennes.

## Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

## Au champ

|              |                                                        |
|--------------|--------------------------------------------------------|
| Maturité     | Mi-août à début septembre                              |
| Rendement    | 810 kg/ha                                              |
| Vigueur      | Faible                                                 |
| Résiste à    | Mildiou                                                |
| Conservation | Conserve 63 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C |

Fiche en ligne, avec ses sources : [listehoublon.fr/les-houblons/elsaesser/](https://listehoublon.fr/les-houblons/elsaesser/)

## Chimie

|                           |                      |
|---------------------------|----------------------|
| Acides alpha              | 4,65 %               |
| Acides bêta               | 5,78 %               |
| Cohumulone                | 20 à 30 %            |
| Huiles totales (ml/100 g) | 0,28 à 1,13 ml/100 g |
| Myrcène                   | 38 %                 |
| Humulène                  | 32 %                 |
| Caryophyllène             | 11,6 à 11,7 %        |
| Farnésène                 | 1,7 %                |

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

## En brasserie

|                  |                                                  |
|------------------|--------------------------------------------------|
| Saveurs          | aromatique fin, aromatique européen              |
| Variétés proches | Orbit, Mount Hood, Hersbrucker E, Ultra, Liberty |

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