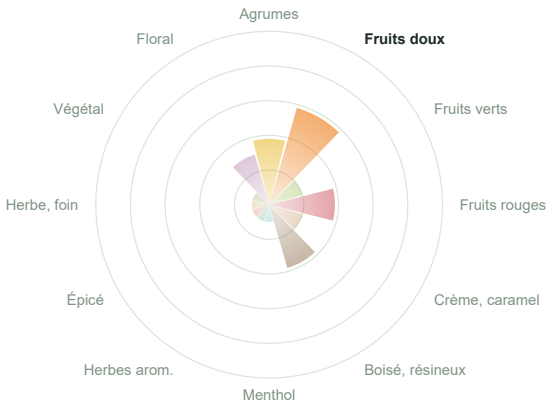
MIXTE · AUSTRALIE

Enigma

CODE IHGC ENI

Descendant du Tettnang suisse.

Profil aromatique



● Fruits doux 2,9 · ● Agrumes 1,9 · ● Fruits rouges 1,9 · ● Boisé, résineux 1,9 · ● Floral 1,5 · ● Fruits verts 1 · ● Crème, caramel 1 · ● Menthol 0,5 · ● Herbes arom. 0,5 · ● Épicé 0,5 · ● Herbe, foin 0,5 · ● Végétal 0,5

Intensités de 0 à 5 · source : Hop Products Australia

Chimie

Acides alpha	14,5 à 16,5 %
Acides bêta	4,5 à 6 %
Cohumulone	37 à 43 %
Huiles totales (ml/100 g)	2,4 à 3 ml/100 g
Myrcène	20 à 35 %
Humulène	12 à 19 %
Caryophyllène	6 à 8 %
Farnésène	7 à 12 %

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

Au champ

Maturité	Mi-mars (hémisphère sud) à début avril (hémisphère sud)

En brasserie

Saveurs	Pinot gris, fruits rouges
Variétés proches	Symphony, Herald, Jarrylo®, Columbus, Pekko®

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

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