



AROMATIQUE · ÉTATS-UNIS

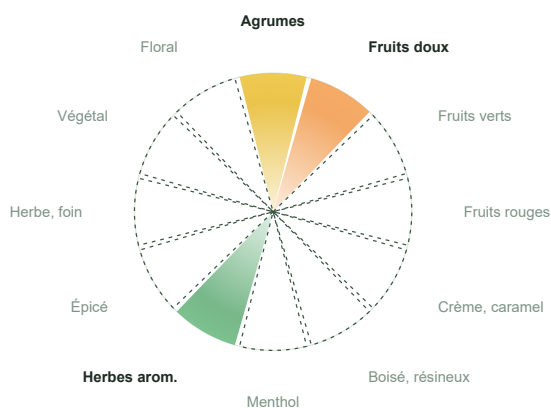
Equinox

CODE IHGC EKV

Ancien nom de l'Ekuanot® (HBC 366), sous lequel la variété est vendue aujourd'hui.

Développé par The Hop Breeding Company, une joint-venture entre John I Haas et le Select Botanicals Group, Equinox est un houblon aromatique très particulier. Planté à l'origine à Toppenish, Washington et officiellement dévoilé en 2014, son utilisation apporte des notes d'agrumes citron et citron vert, des fruits comme la papaye et la pomme ainsi que des poivrons verts et des herbes.

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Au champ

Chimie

Acides alpha	14,5 à 15,5 %
Acides bêta	4,5 à 5,5 %
Cohumulone	32 à 38 %
Huiles totales (ml/100 g)	2,5 à 1,5 ml/100 g
Myrcène	non publié
Humulène	non publié
Caryophyllène	non publié
Farnésène	non publié

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

En brasserie

Styles de bière	Pilsner, IPA, Ale américaine
Saveurs	Notes de citron et citron vert, fruits comme la papaye et la pomme, poivrons vert et herbes

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

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