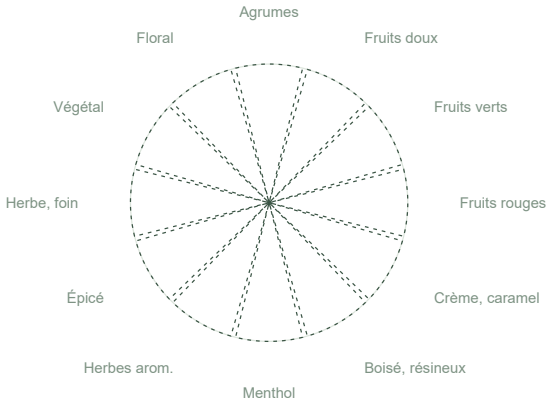
AROMATIQUE · ÉTATS-UNIS

Fuggle (USA)

CODE IHGC FUG

Fuggle (États-Unis) a un impact aromatique légèrement inférieur à celui de son homologue anglais. Cultivée d'abord dans l'Oregon et maintenant à Washington, elle présente un profil d'huile plus équilibré et une teneur en Acide Alpha plus élevée que la variété britannique d'origine, ce qui lui confère un profil de saveur plus fruité. Dans les milieux commerciaux, elle a maintenant été largement remplacée par la Willamette.

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Chimie

Acides alpha	5,6 %
Acides bêta	1,5 à 2 %
Cohumulone	25 à 33 %
Huiles totales (ml/100 g)	0,7 à 1,4 ml/100 g
Myrcène	24 à 28 %
Humulène	35 à 40 %
Caryophyllène	11 à 13 %
Farnésène	4 à 5 %

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

Au champ

Maturité	Mi-août à début septembre
Rendement	1 070 à 1 600 kg/ha
Vigueur	Moyenne
Taille du cône	Petit
Densité du cône	Modérée
Résiste à	Mildiou, virus des taches nécrotiques du prunus (PNRSV)
Conservation	Conserve 60 à 65 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Styles de bière	Pale ale anglaise, IPA belge, ESB (extra special bitter), Ale ambrée (amber, red ale), Ale brune (brown ale)
Substituts	Fuggle, Styrian Golding, Tettnanger, Willamette
Variétés proches	Defender, Star, Janus, Alliance, Progress