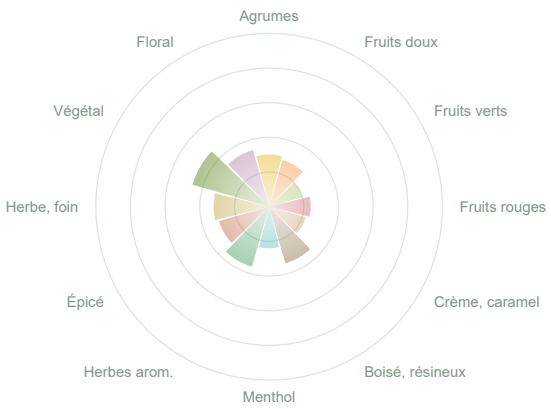
AROMATIQUE · ROYAUME-UNI · LIBRE DE DROITS

Fuggle

CODE IHGC FUG

Le houblon Fuggle est originaire d'Angleterre et a été découvert pour la première fois en 1861 dans une cour de houblon appartenant à George Stace dans le Kent. 14 ans plus tard, il a été officiellement nommé et introduit par Richard Fuggle de Benchley en 1875. Semblable à un Styrian Golding, il est réputé pour son arôme « européen ». À son apogée dans les années 1900, Fuggle était connu comme un…

Profil aromatique



● Végétal 2,3 · ● Herbes arom. 1,8 · ● Boisé, résineux 1,7 · ● Floral 1,7 · ● Herbe, foin 1,6 · ● Agrumes 1,5 · ● Épicé 1,5 · ● Fruits doux 1,4 · ● Fruits rouges 1,2 · ● Menthol 1,2 · ● Crème, caramel 1,1 · ● Fruits verts 1

Intensités de 0 à 5 · source : BarthHaas

Chimie

Acides alpha	2,4 à 6,1 %
Acides bêta	2,1 à 2,8 %
Cohumulone	25 à 29 %
Huiles totales (ml/100 g)	0,44 à 0,83 ml/100 g
Myrcène	43,4 %
Humulène	26,6 %
Caryophyllène	9,1 %
Farnésène	4,3 %

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

Au champ

Maturité	Mi-août à début septembre
Rendement	1 008 à 1 233 kg/ha
Vigueur	Faible
Résiste à	Mildiou
Sensible à	Verticilliose, virus des taches nécrotiques du prunus (PNRSV), virus de la mosaïque du houblon

En brasserie

Styles de bière	Golden ale (ale blonde), Bitter anglaise, ESB (extra special bitter), Mild ale, Ale anglaise, Ale ambrée (amber, red ale), Ale brune (brown ale), Strong ale, Bière de Noël et d'hiver, Porter, Stout, Lambic
Substituts	Fuggle (USA), Newport, Styrian Golding, Tettnanger, Willamette
Variétés proches	Eastwell Golding, Tolhurst, East Kent Golding, Early Prolific, Janus