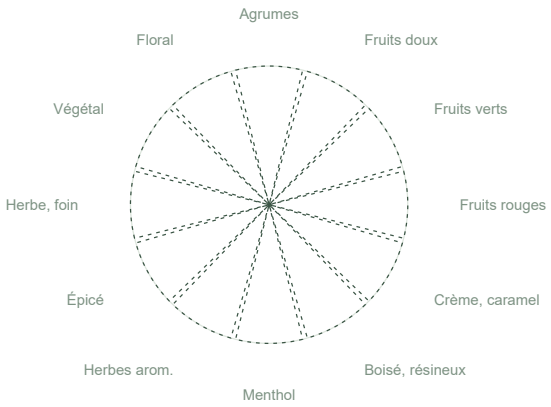
AROMATIQUE · BELGIQUE

Groene Bel

CODE IHGC GRB

Le Groen Bel ou Green Belle, est une variété ancienne belge, probablement née de la sélection clonale de houblons natifs d'Alost à la fin du XIXe siècle ou au début du XXe siècle. Après la Seconde Guerre mondiale, la variété Groen Bel a pratiquement disparue, après avoir été remplacée par des variétés tchèques et allemandes, Saaz et Hallertau. Bien que Groene Bel ne soit plus commercialisée, elle a été utilisé…

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Chimie

Acides alpha	4,9 %
Acides bêta	3,5 %
Cohumulone	27 %
Huiles totales (ml/100 g)	0,98 ml/100 g
Myrcène	39 %
Humulène	32 %
Caryophyllène	18 %
Farnésène	2,41 %

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

Au champ

Maturité	Début septembre à mi-septembre
Rendement	825 kg/ha
Vigueur	Faible
Conservation	Conserve 58 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Saveurs	aromatique fin, aromatique européen
Variétés proches	Fuggle Tetraploid, Orbit, Defender, Northern Brewer, Northern Brewer (GR)