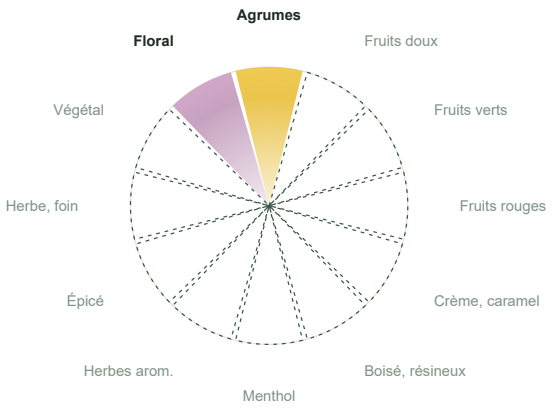
AROMATIQUE · NOUVELLE-ZÉLANDE

Hallertau (NZ)

Le Hallertau de Nouvelle-Zélande est un houblon triploïde issu du Hallertau Mittelfrüher et d'un cultivar mâle néo-zélandais. Introduit pour la première fois en 1988 par HortResearch (l'Institut néo-zélandais de recherche sur les plantes et l'alimentation), il est censé donner une note de citron vert distinct au délicatement arôme floraux.

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Chimie

Acides alpha	7 à 9 %
Acides bêta	5,8 à 8,5 %
Cohumulone	28 à 35 %
Huiles totales (ml/100 g)	0,9 à 1,1 ml/100 g
Myrcène	35 à 48 %
Humulène	10 à 16,8 %
Caryophyllène	6 à 8,2 %
Farnésène	5 à 6,7 %

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

Au champ

Maturité	Mi-mars (hémisphère sud) à début avril (hémisphère sud)
Rendement	2 300 à 2 400 kg/ha
Vigueur	Forte
Taille du cône	Moyen
Densité du cône	Ouverte
Facilité de récolte	Modérée
Conservation	Conserve 80 à 85 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Styles de bière	Lager, Pilsner, Bock, Pale ale, Bitter anglaise
Saveurs	Citron vert de type « zing », floral
Substituts	Hallertau Mittelfrüh, Perle
Variétés proches	Wakatu, Cascade (USA), Dana, Cluster (USA), Ahtanum™

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