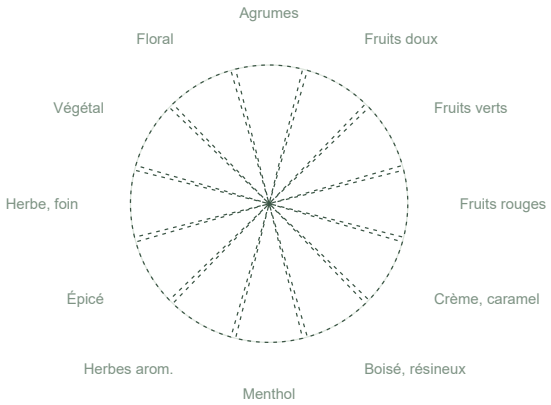
MIXTE · ROYAUME-UNI · LIBRE DE DROITS (PROTECTION ÉCHUE)

Herald

Le houblon Herald était l'une des premières vagues de houblon nain introduites dans l'industrie. Il est sorti en 1996 aux côtés des sœurs Pilgrim et Pioneer. Certains brasseurs étaient initialement réticents à utiliser Herald malgré son amertume propre et un joli nez d'orange et de pamplemousse. Aujourd'hui, Herald est employé par une multitude de brasseries artisanales, en particulier au Royaume-Uni.

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Chimie

Acides alpha	11,9 à 12,8 %
Acides bêta	4,8 à 5,5 %
Cohumulone	35 à 37 %
Huiles totales (ml/100 g)	1 à 1,9 ml/100 g
Myrcène	40 %
Humulène	15 %
Caryophyllène	7 %
Farnésène	0 à 1 %

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

Au champ

Maturité	Mi-août à début septembre
Rendement	1 200 à 1 250 kg/ha
Vigueur	Moyenne
Taille du cône	Grand
Densité du cône	Modérée
Facilité de récolte	Difficile
Résiste à	Mildiou, oïdium, verticilliose
Conservation	Conserve 60 à 70 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Styles de bière	Pale ale, Golden ale (ale blonde)
Substituts	Pioneer
Variétés proches	Zeus, Eastern Gold, Columbus, Pilot, Neoplanta