



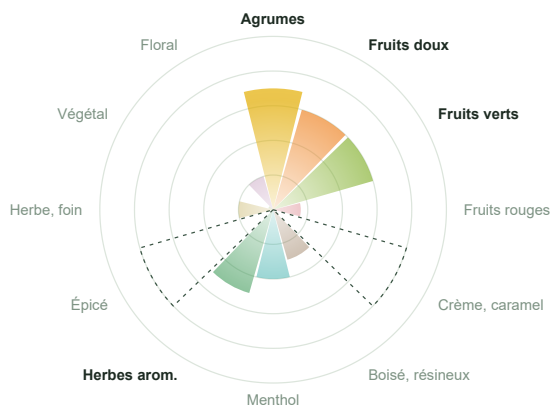
MIXTE · ALLEMAGNE · VARIÉTÉ PROTÉGÉE

Herkules

CODE IHGC HKS

Fort et robuste en saveur et en arôme, l'allemand Herkules est à la hauteur de son nom. Issu de la variété Hüll du Hallertauer Taurus, Herkules est un houblon amer à haute teneur en Acide Alpha, connu pour être épicé et floral, piquant et houblonné, avec des notes de melon, de poivre noir, avec un soupçon de pin. Il est sorti en 2005.

Profil aromatique



● Agrumes 3,5 · ● Fruits verts 3 · ● Fruits doux 3 · ● Herbes arom. 2,5 · ● Menthol 2 · ● Boisé, résineux 1,5 · ● Floral 1 · ● Herbe, foin 1 · ● Fruits rouges 0,8 · ● Végétal 0

Intensités de 0 à 5 · source : Institut de Hüll

Au champ

Rendement	2 500 à 2 700 kg/ha
Résiste à	Verticilliose
Sensible à	Mildiou, oïdium

Chimie

Acides alpha	12 à 17 %
Acides bêta	4 à 5,5 %
Cohumulone	32 à 38 %
Huiles totales (ml/100 g)	1,4 à 2,4 ml/100 g
Myrcène	30 à 50 %
Humulène	28 à 45 %
Caryophyllène	7 à 12 %
Farnésène	1 %

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

En brasserie

Styles de bière	Ale
Saveurs	Notes de melon, poivre noir et pin
Variétés proches	Pacific Gem, Outeniqua, Symphony, Kohatu®, Calypso

Fiche en ligne, avec ses sources : listehoublon.fr/les-houblons/herkules/

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