

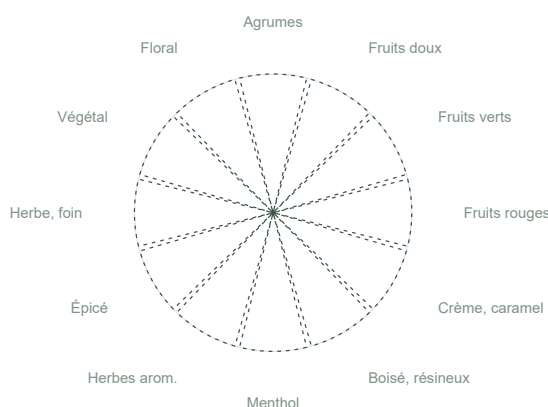


AROMATIQUE · ALLEMAGNE

Hersbrucker Red-Stem

Hersbrucker Red-Stem est, comme vous l'avez sûrement deviné, ainsi nommé en raison de sa tige rouge. Tous les Hersbruckers ont une tige rouge, mais dans cette variété, elle est encore plus distincte. Il s'agit d'une ramification clonale de Hersbrucker, censée avoir un potentiel d'Acide Alpha plus élevé. La production des clones de Hersbrucker a diminué au fil des ans depuis leur introduction dans les années 1980. Cela est principalement dû...

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Au champ

Maturité	Mi-septembre à début octobre
Rendement	1 110 kg/ha
Vigueur	Forte
Sensible à	Mildiou
Conservation	Conserve 60 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

Fiche en ligne, avec ses sources : listehoublon.fr/les-houblons/hersbrucker-red-stem/

Chimie

Acides alpha	5 à 6 %
Acides bêta	5 à 6 %
Cohumulone	18 %
Huiles totales (ml/100 g)	1,2 ml/100 g
Myrcène	55 %
Humulène	10 %
Caryophyllène	9 %
Farnésène	< 0,1 %

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

En brasserie

Saveurs	aromatique fin, aromatique européen
Variétés proches	Furano Ace, Tettnanger B, Tettnanger A, Saxon, Lubelska-Pulawy

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