



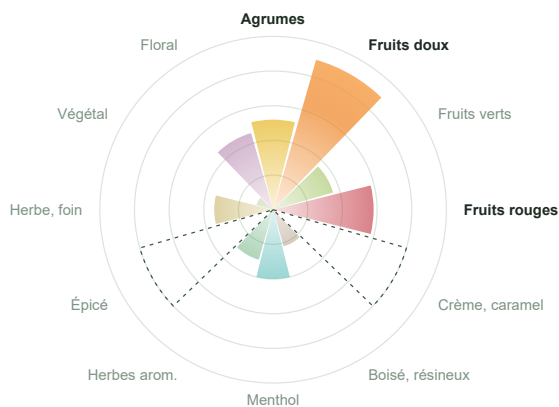
AROMATIQUE · ALLEMAGNE

Hüll Melon

CODE IHGC HMN

Relativement nouveau sur le marché, Hüll Melon a fait ses débuts en 2012. Fille de Cascade (États-Unis), il possède des caractéristiques gustatives intéressantes qui ne sont pas communément associées au houblon. Il est noté comme étant intensément fruité avec des saveurs et des arômes de melon, de miel et de fraise.

Profil aromatique



● Fruits doux 4,5 · ● Fruits rouges 2,9 · ● Agrumes 2,6 · ● Floral 2,3 · ● Menthol 2 · ● Fruits verts 1,8 · ● Herbe, foin 1,7 · ● Herbes arom. 1,5 · ● Boisé, résineux 1,1 · ● Végétal 0,5

Intensités de 0 à 5 · source : Institut de Hüll

Au champ

Chimie

Acides alpha	6,9 à 7,5 %
Acides bêta	7,3 à 7,9 %
Cohumulone	25 à 30 %
Huiles totales (ml/100 g)	0,8 ml/100 g
Myrcène	36 %
Humulène	10 à 20 %
Caryophyllène	5 à 10 %
Farnésène	< 1 %

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

En brasserie

Saveurs	Intense fruité, miel, melon, framboise
Variétés proches	Furano Ace, Hüller Bitterer, Dolcita™, Olicana®, Pride of Ringwood

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

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