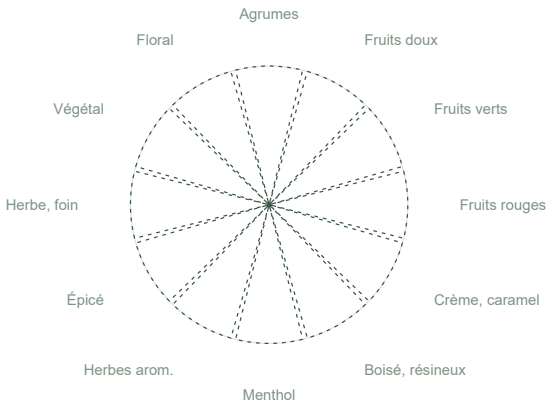
MIXTE · ALLEMAGNE · LIBRE DE DROITS (PROTECTION ÉCHUE)

Hüller Bitterer

CODE IHGC HUB

Développé à la fin des années 1960 et mis en circulation en 1978, le Hüller Bitterer a la particularité d'être la première variété résistante au Verticillium à provenir du programme allemand de sélection du houblon Hüll. Descendant de la Northern Brewer, c'est un excellent houblon mixte et il est toujours connu pour son caractère amer. Dans le commerce, il a été largement remplacé par d'autres variétés résistantes au Verticillium, notamment…

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Chimie

Acides alpha	4,5 à 7 %
Acides bêta	4,5 à 5,5 %
Cohumulone	26 à 31 %
Huiles totales (ml/100 g)	1 à 1,5 ml/100 g
Myrcène	28 à 51 %
Humulène	9 à 21 %
Caryophyllène	5 à 8 %
Farnésène	0 à 1 %

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

Au champ

Rendement	1 150 à 1 370 kg/ha
Vigueur	Moyenne
Taille du cône	Moyen
Densité du cône	Modérée
Facilité de récolte	Difficile
Résiste à	Mildiou, oïdium, verticilliose
Conservation	Conserve 60 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Styles de bière	Lager, Schwarzbier
Variétés proches	Styrian Gold, Tettnanger A, Spalter Select, Barbe Rouge, Lubelska-Pulawy