



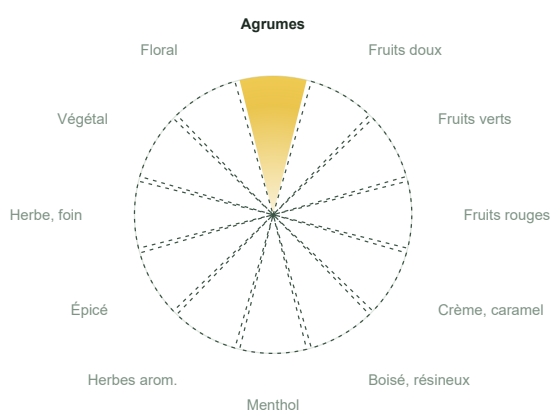
MIXTE · JAPON

Kirin II

CODE IHGC JK2

Kirin II est l'un des rares houblons japonais à avoir vu le jour depuis la décision du gouvernement japonais de réduire les importations de houblon. Cette variété est cultivée dans le pays et uniquement sous contrat gouvernemental. La variété a été développée par Kirin Brewery Co. comme une sélection clonale de Shinshuwase et en tant que telle, elle descend directement de Saaz et de White Vine.

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Au champ

Maturité	Mi-septembre à début octobre
Rendement	1 860 kg/ha
Conservation	Conserve 70 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

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

Chimie

Acides alpha	8 %
Acides bêta	6,4 %
Cohumulone	42 à 45 %
Huiles totales (ml/100 g)	1,18 ml/100 g
Myrcène	50 %
Humulène	14 %
Caryophyllène	9,4 %
Farnésène	0,2 %

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

En brasserie

Variétés proches	Ahtanum™, Yakima Cluster, Cascade (USA), Nobella, Comet
------------------	---

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