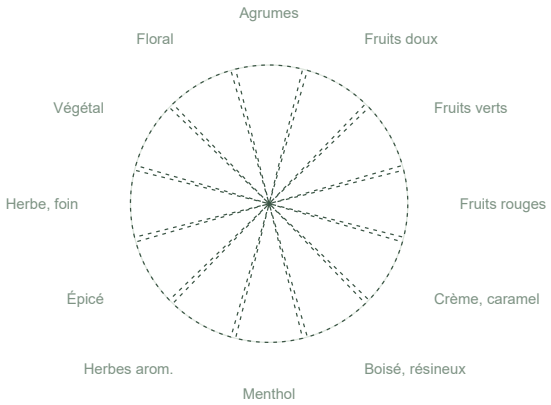
AMÉRISANT · JAPON

Kitamidori

Développé par la société Kirin Brewery Company à Tokyo, au Japon, Kitamidori n'est plus cultivé à des fins commerciales. Il a été cultivé aux côtés du Toyomidori et de l'Eastern Gold pour remplacer potentiellement le Kirin II, qui était lui-même un substitut du houblon Shinshuwase. Sa composition en huile présente des similitudes remarquables avec celle du houblon Saaz.

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Chimie

Acides alpha	9 à 12 %
Acides bêta	5 à 6 %
Cohumulone	22 %
Huiles totales (ml/100 g)	1,35 ml/100 g
Myrcène	34 %
Humulène	31 %
Caryophyllène	8 à 10 %
Farnésène	6 à 7 %

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

Au champ

Maturité	Mi-septembre à début octobre
Rendement	1 490 kg/ha
Conservation	Conserve 75 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Substituts	Eastern Gold, Kirin II, Saaz
Variétés proches	Outeniqua, Challenger, Yakima Gold, Blue Northern Brewer, Record