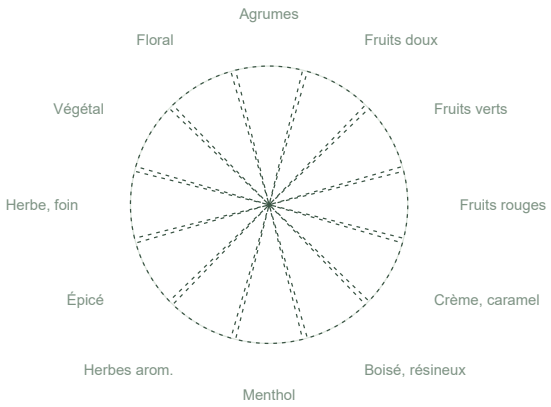
AROMATIQUE · ALLEMAGNE

Landhopfen

« Landhopfen » désigne en allemand les houblons de pays, des populations locales anciennes, plutôt qu'une variété unique.

Un faible taux de croissance et un rendement en plus d'une sensibilité aux virus sont autant de raisons pour lesquelles l'ancienne variété allemande Landhopfen n'est plus commercialisée. Bien que sa date exacte de création reste inconnue, elle a été documentée dès 1851. Elle aurait de bonnes caractéristiques aromatiques européennes et serait un cultivar d'une ancienne variété endémique allemande créée par sélection clonale.

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Chimie

Acides alpha	3,2 à 4,1 %
Acides bêta	2,5 à 3,5 %
Cohumulone	21 à 25 %
Huiles totales (ml/100 g)	0,37 ml/100 g
Myrcène	37 %
Humulène	22 %
Caryophyllène	6,3 %
Farnésène	13,3 %

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

Au champ

Maturité	Mi-août à début septembre
Rendement	1 120 kg/ha
Vigueur	Moyenne
Résiste à	Mildiou
Sensible à	Virus de la mosaïque du houblon
Conservation	Conserve 66 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Variétés proches	Précoce de Bourgogne, Hersbrucker Pure, Tige Verte des Flandres, Spalter Select, Nadwislanska