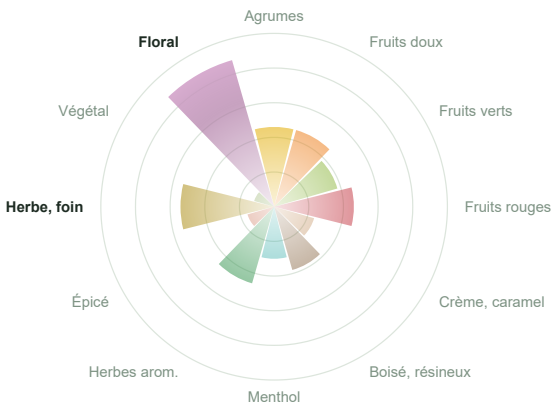
AROMATIQUE · ÉTATS-UNIS · VARIÉTÉ PROTÉGÉE

Loral

CODE IHGC LOR

Loral est un houblon développée par le Hop Breeding Company et publié en 2016, anciennement connu sous le nom de HBC 291. Il fournit des notes florales et d'herbes agréables rappelant un arôme noble. La mère de Loral est Glacier et sa grand-mère est la variété française d'arôme noble « Tardif de Bourgogne ». Le père est un fils du Nugget.

Profil aromatique



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

Intensités de 0 à 5 · source : BarthHaas

Chimie

Acides alpha	10 à 12 %
Acides bêta	4,5 à 5,5 %
Cohumulone	21 à 23 %
Huiles totales (ml/100 g)	1,5 à 2,5 ml/100 g
Myrcène	37 à 39 %
Humulène	23 à 25 %
Caryophyllène	6 à 8 %
Farnésène	0,1 à 1 mg/100 g

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

Au champ

Taille du cône	Petit
Densité du cône	Dense
Conservation	Bonne stabilité

En brasserie

Saveurs	Herbeux, floral
Variétés proches	Yakima Gold, Kitamidori, Eastern Gold, Aurora, Barbe Rouge