



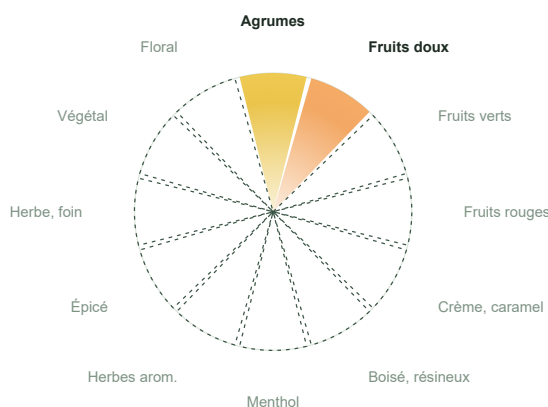
AROMATIQUE · ÉTATS-UNIS · VARIÉTÉ PROTÉGÉE

Luminosa®

CODE IHGC LUM

Luminosa® est une variété d'Indie Hops et d'Oregon State University lancée avec la récolte 2022, issue d'un semis de pollinisation libre de Sorachi Ace récolté en 2013. Elle titre 9 à 12 % d'alpha et 1,8 à 2,2 ml/100 g d'huiles, sans farnésène. Son profil est lumineux et fruité (limonade pêche-mangue, orange confite, boysenberry, papaye, goyave) avec très peu de résine ou de pin.

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Au champ

Maturité	Du 2 au 5 septembre à début septembre
----------	---------------------------------------

Chimie

Acides alpha	9 à 12 %
Acides bêta	4 à 5 %
Cohumulone	28,3 %
Huiles totales (ml/100 g)	1,8 à 2,2 ml/100 g
Myrcène	43 à 54 %
Humulène	10 à 13 %
Caryophyllène	3 à 7 %
Farnésène	0 %

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

En brasserie

Styles de bière	Hazy IPA, West Coast IPA, Lager, Pale ale, Blonde, Bière de blé
Saveurs	Limonade pêche-mangue, écorce d'orange confite, boysenberry, papaye, goyave
Variétés proches	Elani®, Motueka, Triple Pearl, Citra®, Mosaic®

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

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