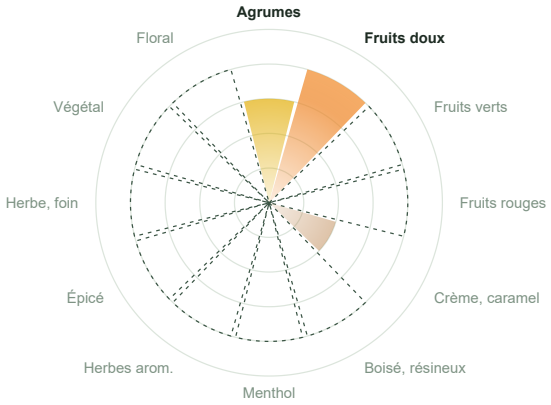
MIXTE · AUSTRALIE

# Melba

CODE IHGC MEL

Cultivée par Ellerslie Hop Estate, Melba ou « The Dame of Hops » comme on l'appelle affectueusement, est une variété à usage mixte avec une forte teneur en huile et des similitudes avec Galaxy®. Lorsqu'il est utilisé en tant qu'additif précoce, il est censé conférer une amertume propre et quelque peu épicée. Cependant, lorsqu'ils sont utilisés comme ajout d'arôme ou de saveur, les propriétés du fruit de la passion, du pamplemousse et…

## Profil aromatique




● Fruits doux 4 · ● Agrumes 3 · ● Crème, caramel 2

Intensités de 0 à 5 · source : Hopsteiner

## Chimie

| | |
|---|---|
| Acides alpha | 7 à 10 % |
| Acides bêta | 2,5 à 5 % |
| Cohumulone | 25 à 35 % |
| Huiles totales (ml/100 g) | 2 à 4 ml/100 g |
| Myrcène | *non publié* |
| Humulène | *non publié* |
| Caryophyllène | *non publié* |
| Farnésène | *non publié* |

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

## Au champ

| | |
|---|---|
| Maturité | Mi-mars (hémisphère sud) à début avril (hémisphère sud) |
| Rendement | 2 200 à 2 800 kg/ha |
| Densité du cône | Dense |

## En brasserie

| | |
|---|---|
| Saveurs | Amertume épicée nette, fruit de la passion, pamplemousse et citron. |
| Substituts | Galaxy® |