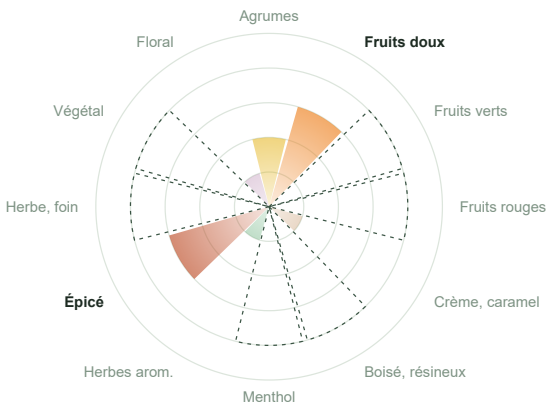
MIXTE · ALLEMAGNE · LIBRE DE DROITS (PROTECTION ÉCHUE)

Merkur

CODE IHGC HMR

Merkur ou Hallertau Merkur, comme on l'appelle parfois, est un houblon à forte teneur en acid alpha développé au Hull Hops Research Institute en Allemagne. Il a été rendu public en 2000. Il ne s'agit pas seulement d'un potentiel amer; Merkur possède une teneur cultivée en huile de myrcène et d'humulène, ce qui lui confère une mise à la terre et un zeste d'agrumes. Il fonctionne particulièrement bien au début...

Profil aromatique



● Fruits doux 3 · ● Épicé 3 · ● Agrumes 2 · ● Floral 1 · ● Herbes arom. 1 · ● Crème, caramel 1

Intensités de 0 à 5 · source : Hopsteiner

Chimie

Acides alpha	12 à 16,2 %
Acides bêta	5 à 7,3 %
Cohumulone	17,8 à 19 %
Huiles totales (ml/100 g)	2,6 à 3 ml/100 g
Myrcène	48 à 49 %
Humulène	29 à 32 %
Caryophyllène	8 à 9 %
Farnésène	0 à 1 %

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

Au champ

Maturité	Mi-septembre à début octobre
Rendement	1 760 à 1 940 kg/ha
Vigueur	Moyenne
Taille du cône	Moyen
Densité du cône	Modérée
Facilité de récolte	Difficile
Résiste à	Mildiou, oïdium, verticilliose
Conservation	Conserve 60 à 70 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Saveurs	terreux, amertume épicé, Citron zing
Substituts	Magnum
Variétés proches	Premiant, Warrior®, Opal, Pacific Jade, Agnus

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

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