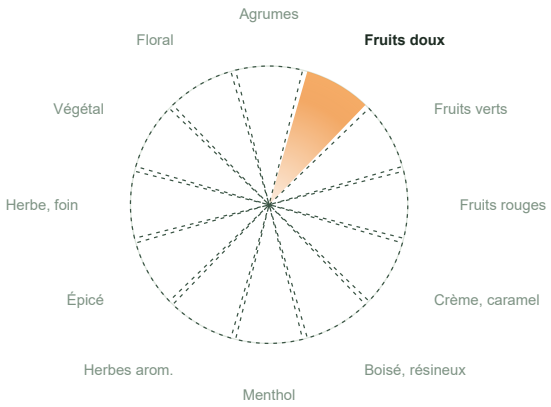
MIXTE · FRANCE · VARIÉTÉ PROTÉGÉE

Mistral

CODE IHGC MTL

Issu du programme de recherche du Comptoir Agricole d'Alsace, d'un croisement entre une femelle Cascade et un mâle Strisselspalt. Le Mistral apporte des notes de rose, de jasmin et fruits blancs. Ainsi, des arômes de litchi, de kumquat et de raisins blancs. Ce houblon est idéalement utilisé en Whirpool ou houblonnage à cru pour exprimer ses arômes doux et fruités dans la bière. Toutefois, il peut également servir d'amérisant pour…

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Chimie

Acides alpha	6,5 à 8,5 %
Acides bêta	3,1 à 3,8 %
Cohumulone	*non publié*
Huiles totales (ml/100 g)	1 à 1,5 ml/100 g
Myrcène	59 à 65 %
Humulène	9,5 à 12,8 %
Caryophyllène	*non publié*
Farnésène	2,5 à 3,5 %

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

Au champ

En brasserie

Variétés proches	Vojvodina, Keyworth's Midseason, Rakau, Citiva, Pocket Talisman

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

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