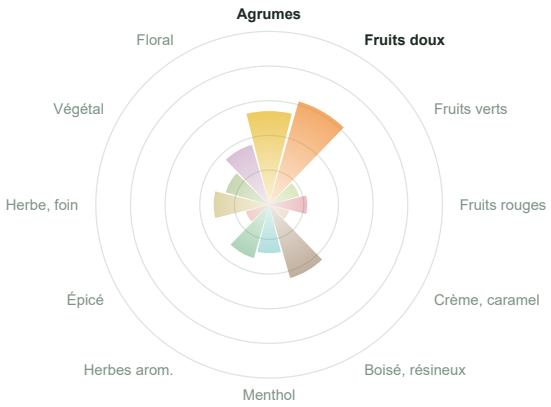
MIXTE · ÉTATS-UNIS · VARIÉTÉ PROTÉGÉE

Mosaic®

CODE IHGC MOS

Lancé en 2012 par la Hop Breeding Company, LLC, le houblon Mosaic® présente des caractéristiques de saveur très particulières: Il possède un taux élevé d'acides alpha mais un faible taux de co-humulone, ce qui le rend intéressant lors d'une utilisation en amérisant, avec des saveurs de mangue, de pin, d'agrumes et d'herbes, et des arômes de fruits tropicaux et de fruits jaunes. Mosaic® est la première fille de Simcoe® et...

Profil aromatique



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

Intensités de 0 à 5 · source : BarthHaas

Chimie

Acides alpha	11,5 à 13,5 %
Acides bêta	3,2 à 3,9 %
Cohumulone	24 à 26 %
Huiles totales (ml/100 g)	1 à 1,5 ml/100 g
Myrcène	47 à 53 %
Humulène	13 à 16 %
Caryophyllène	5 à 8 %
Farnésène	*non publié*

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

Au champ

Conservation	Conserve 75 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Styles de bière	Pale ale, IPA
Saveurs	Pin, mangue, myrtille
Substituts	Citra®
Variétés proches	Pekko®, Nectaron®, Centennial, Zenith, Luminosa®

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

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