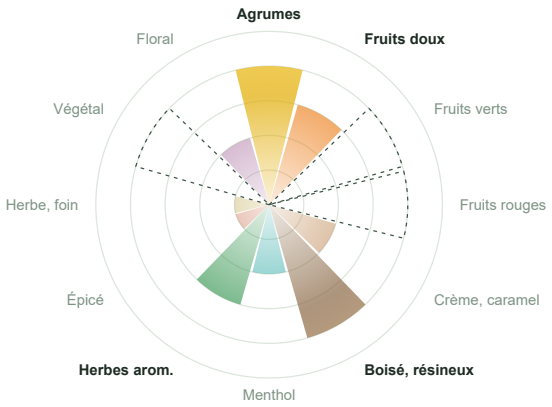
MIXTE · NOUVELLE-ZÉLANDE

Motueka

CODE IHGC MKA

Anciennement connu sous le nom de Belgian Saaz ou B Saaz, Motueka est le premier houblon néo-zélandais. Développé par HortResearch, ce triploïde est issu de Saaz et d'une souche d'élevage néo-zélandaise non nommée et se prête bien aux lagers, pilsners et ales belges.

Profil aromatique



● Agrumes 4 · ● Boisé, résineux 4 · ● Fruits doux 3 · ● Herbes arom. 3 · ● Floral 2 · ● Crème, caramel 2 · ● Menthol 2 · ● Épicé 1 · ● Herbe, foin 1

Intensités de 0 à 5 · source : Crosby Hops

Chimie

Acides alpha	6,5 à 8,5 %
Acides bêta	5 à 5,5 %
Cohumulone	29 %
Huiles totales (ml/100 g)	0,8 ml/100 g
Myrcène	47,7 %
Humulène	3,6 %
Caryophyllène	2 %
Farnésène	12,2 %

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

Au champ

Maturité	Mi-mars (hémisphère sud) à début avril (hémisphère sud)
Rendement	1 200 à 1 500 kg/ha
Vigueur	Forte
Taille du cône	Petit à moyen
Densité du cône	Ouverte
Facilité de récolte	Modérée à difficile
Conservation	Conserve 60 à 70 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Styles de bière	Lager, Pilsner, Maibock, Lager brune (dunkel), Ale anglaise, Ale, Ale belge
Saveurs	Citron et fruits tropicaux
Substituts	Saaz, Saaz (USA), Sterling
Variétés proches	Jester®, Elani®, Luminosa®, Triple Pearl, Citiva

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

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