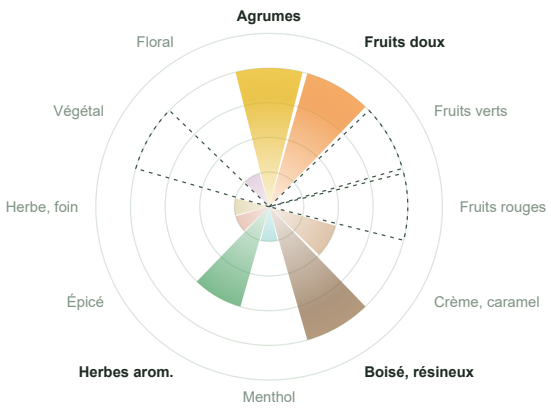
MIXTE · NOUVELLE-ZÉLANDE · LIBRE DE DROITS (PROTECTION ÉCHUE)

Nelson Sauvin

CODE IHGC NSN

Le nom de Nelson Sauvin provient du cépage de raisin Sauvignon Blanc dont il rappelle les saveurs. Développé en Nouvelle-Zélande et sorti en 2000, il est considéré comme trop sauvage par les grandes brasseries de l'époque. Malgré cela, le Nelson Sauvin a trouvé sa clientèle parmi les brasseries artisanales et les brasseurs amateurs pour ses caractéristiques hors du commun.

Profil aromatique



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

Intensités de 0 à 5 · source : Crosby Hops

Chimie

Acides alpha	12 à 13 %
Acides bêta	6 à 8 %
Cohumulone	24 %
Huiles totales (ml/100 g)	1,1 ml/100 g
Myrcène	22 %
Humulène	36,4 %
Caryophyllène	10,7 %
Farnésène	10,7 %

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

Au champ

Maturité	Mi-mars (hémisphère sud) à début avril (hémisphère sud)
Vigueur	Forte
Densité du cône	Dense

En brasserie

Styles de bière	Pale ale, American pale ale (APA), IPA
Saveurs	Légèrement amérisant, fruité, groseille et saveurs de vin blanc
Substituts	Pacific Jade, Pacifica
Variétés proches	Kitamidori, Pacific Jade, Tango, Outeniqua, Kohatu®