



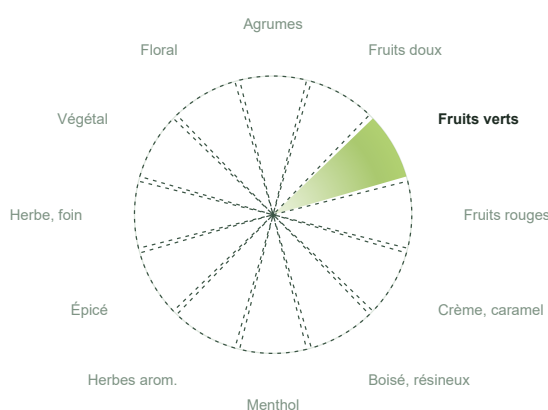
AMÉRISANT · ÉTATS-UNIS

Newport

CODE IHGC NWP

Newport est l'enfant de Magnum et d'une variété mâle de l'USDA. L'université d'État de l'Oregon et l'USDA l'ont cultivé avec succès en 2002 afin de répondre aux préoccupations concernant la résistance au mildiou. Il aurait contribué à sauver la production de houblon du nord-ouest des États-Unis à l'époque où les problèmes de mildiou menaçaient de nombreuses variétés de houblon.

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Chimie

Acides alpha	13,5 à 17 %
Acides bêta	7,2 à 9,1 %
Cohumulone	36 à 38 %
Huiles totales (ml/100 g)	1,6 à 3,6 ml/100 g
Myrcène	47 à 54 %
Humulène	9 à 14 %
Caryophyllène	1 à 7 %
Farnésène	0 à 1 %

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

Au champ

Maturité	Début septembre à mi-septembre
Rendement	1 990 à 2 250 kg/ha
Vigueur	Moyenne
Taille du cône	Moyen à grand
Densité du cône	Ouverte
Facilité de récolte	Difficile
Résiste à	Mildiou
Conservation	Conserve 60 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Styles de bière	Lager, Pale ale
Saveurs	Amérissant, arômes vigneux, balsamique
Substituts	Galena, Nugget
Variétés proches	Satus®, Galena, Zeus, El Dorado®, Bitter Gold

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

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