



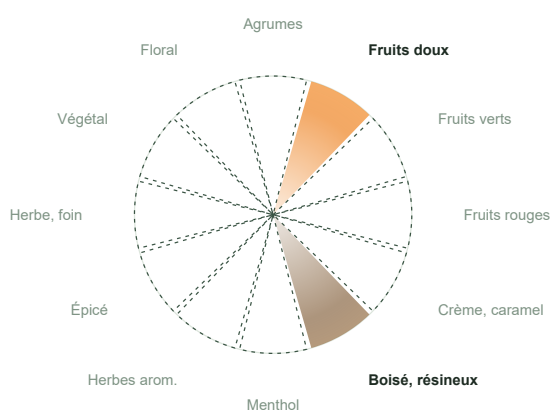
MIXTE · NOUVELLE-ZÉLANDE

Pacific Gem

CODE IHGC PGE

Pacific Gem est une variété néo-zélandaise. Développée au Centre de recherche horticole de Nouvelle-Zélande sous la forme d'un croisement triploïde entre le Smooth Cone, le California Late Cluster et le Fuggle, il est utilisé dans le monde entier dans divers styles mais surtout dans les lagers européennes. Il est sorti en 1987.

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Au champ

Maturité	Mi-mars (hémisphère sud) à début avril (hémisphère sud)
Rendement	2 380 kg/ha
Vigueur	Forte
Taille du cône	Moyen à grand
Densité du cône	Dense
Facilité de récolte	Difficile
Conservation	Conserve 70 à 80 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

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

Chimie

Acides alpha	13 à 16 %
Acides bêta	7 à 9 %
Cohumulone	37 à 40 %
Huiles totales (ml/100 g)	1,2 à 1,4 ml/100 g
Myrcène	33 à 55 %
Humulène	18 à 30 %
Caryophyllène	7 à 11 %
Farnésène	0 à 1 %

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

En brasserie

Styles de bière	Lager, Strong ale
Saveurs	notes de bois et cassis
Substituts	Fuggle
Variétés proches	Jarrylo®, Satus®, Herkules, Talus™, Krush®

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