

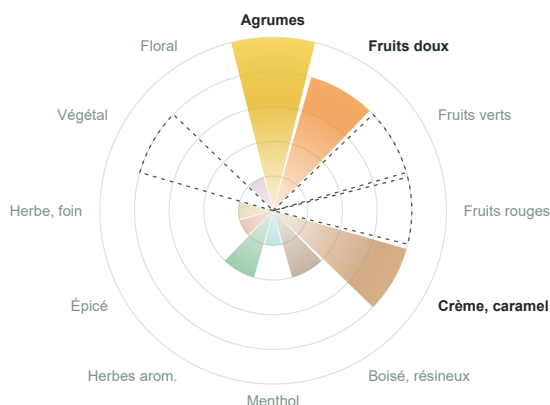


AMÉRISANT · NOUVELLE-ZÉLANDE · LIBRE DE DROITS (PROTECTION ÉCHUE)

Pacific Sunrise

Publié en 2000 par HortResearch en Nouvelle-Zélande, Pacific Sunrise n'a pas suscité un fort engouement par les brasseries commerciales. Malgré cela, il présente des propriétés amères intéressantes et un agréable arôme de pin. Il est le résultat d'un croisement entre un mâle européen et un néo-zélandais d'un côté, un California Cluster et un Fuggle de l'autre.

Profil aromatique



● Agrumes 5 · ● Fruits doux 4 · ● Crème, caramel 4 · ● Herbes arom. 2 · ● Boisé, résineux 2 · ● Floral 1 · ● Épicé 1 · ● Menthol 1 · ● Herbe, foin 1

Intensités de 0 à 5 · source : Crosby Hops

Au champ

Maturité	Mi-mars (hémisphère sud) à début avril (hémisphère sud)
Vigueur	Forte
Conservation	Conserve 60 à 70 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

Chimie

Acides alpha	12,5 à 14,5 %
Acides bêta	6 à 6,5 %
Cohumulone	27 à 30 %
Huiles totales (ml/100 g)	1,7 à 2 ml/100 g
Myrcène	45 à 55 %
Humulène	19 à 25 %
Caryophyllène	6 à 9 %
Farnésène	0 à 1 %

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

En brasserie

Styles de bière	Lager
Substituts	Pacific Gem
Variétés proches	Eastern Gold, Record, Yeoman, Buket, Orion

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

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