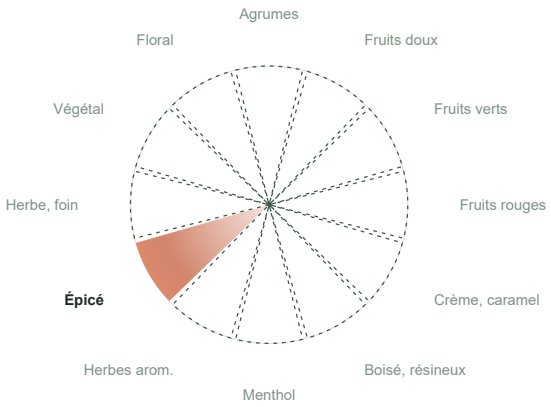
MIXTE · ÉTATS-UNIS

Perle (USA)

CODE IHGC PER

Bien qu'elle soit génétiquement distincte de la variété d'origine allemande, le houblon Perle cultivé aux USA a tendance à présenter un potentiel d'Acides Alpha plus élevé et un équilibre légèrement différent des huiles. Plus précisément, il a tendance à être plus élevé en myrcène et plus faible en humulène, ce qui peut rendre le Perle cultivé aux USA légèrement plus propice à une utilisation en amérisant.

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Chimie

Acides alpha	6 à 10 %
Acides bêta	3 à 5 %
Cohumulone	27 à 32 %
Huiles totales (ml/100 g)	0,7 à 1,2 ml/100 g
Myrcène	45 à 55 %
Humulène	28 à 33 %
Caryophyllène	10 à 12 %
Farnésène	0 à 1 %

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

Au champ

Maturité	Mi-août à début septembre
Rendement	1 150 à 1 600 kg/ha
Vigueur	Moyenne
Taille du cône	Moyen
Densité du cône	Ouverte
Facilité de récolte	Difficile
Résiste à	Mildiou, oïdium, virus des taches nécrotiques du prunus (PNRSV)
Conservation	Conserve 80 à 85 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Styles de bière	Lager, Pilsner, Kölsch, Ale forte belge, Weizen (hefeweizen)
Saveurs	Arôme légèrement épicé
Substituts	Northern Brewer (GR), Perle
Variétés proches	Godiva™, Nordgaard, Aurora, Liberty, Eastwell Golding