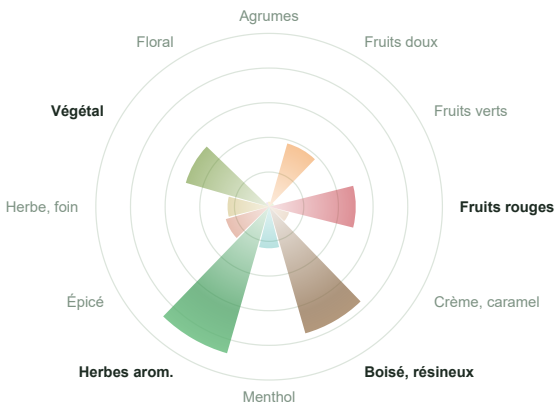
AROMATIQUE · ROYAUME-UNI

Progress

CODE IHGC PRO

Progress a été cultivé dans les années 1950 au Wye College en Angleterre et a été rendu public en 1964 comme une alternative à faible coût pour le houblon Fuggle. Légèrement sucré avec un soupçon amer, il présente des caractéristiques plaisantes comme le Fuglle, des arômes floraux d'herbe, de menthe et de terre.

Profil aromatique



● Herbes arom. 4,4 · ● Boisé, résineux 3,8 · ● Fruits rouges 2,5 · ● Végétal 2,5 · ● Fruits doux 1,9 · ● Épicé 1,3 · ● Menthol 1,2 · ● Herbe, foin 1,2 · ● Crème, caramel 0,6 · ● Agrumes 0 · ● Fruits verts 0 · ● Floral 0

Intensités de 0 à 5 · source : BarthHaas

Chimie

Acides alpha	6 à 7,5 %
Acides bêta	2 à 3,3 %
Cohumulone	25 à 34 %
Huiles totales (ml/100 g)	0,5 à 1,2 ml/100 g
Myrcène	24 à 33,5 %
Humulène	36 à 47 %
Caryophyllène	10,6 à 14 %
Farnésène	1 %

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

Au champ

Maturité	Mi-août à début septembre
Rendement	900 à 1 120 kg/ha
Vigueur	Faible
Facilité de récolte	Facile à modérée
Résiste à	Mildiou, verticilliose
Conservation	Conserve 74 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Styles de bière	Pilsner, Bock, Pale ale, Bitter anglaise, Ale anglaise, Porter, Stout, Bière de blé (wheat)
Saveurs	amertume subtile, herbacé
Substituts	East Kent Golding, Fuggle
Variétés proches	Fuggle (USA), Defender, Alliance, Janus, Northern Brewer