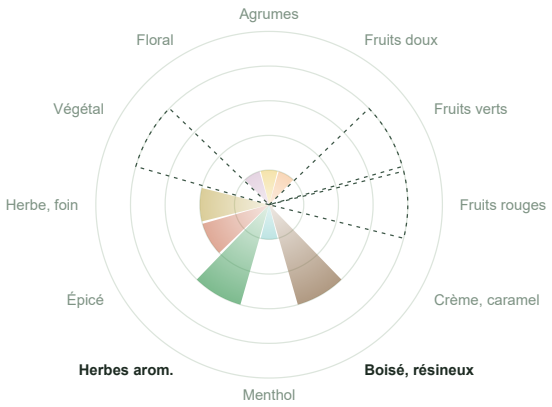
AROMATIQUE · ÉTATS-UNIS

Saaz (USA)

CODE IHGC SAZ

Malgré son faible rendement, le Saaz (USA) est une variété aromatique populaire, utilisée dans de nombreuses bières américaines. Issu de la variété tchèque Saaz, il porte les mêmes qualités nobles mais avec quelques différences subtiles. Son profil de saveur et d'arôme est doux, terreux et épicé et son alpha est légèrement plus élevé que son jumeau tchèque. Saaz (USA) est principalement utilisé dans les bières blondes et les pilsners.

Profil aromatique



● Herbes arom. 3 · ● Boisé, résineux 3 · ● Épicé 2 · ● Herbe, foin 2 · ● Agrumes 1 · ● Floral 1 · ● Fruits doux 1 · ● Menthol 1 · ● Crème, caramel 0

Intensités de 0 à 5 · source : Crosby Hops

Chimie

Acides alpha	3 à 4,5 %
Acides bêta	3 à 4,5 %
Cohumulone	24 à 28 %
Huiles totales (ml/100 g)	0,5 à 1 ml/100 g
Myrcène	25 à 37 %
Humulène	23 à 40 %
Caryophyllène	7 à 11 %
Farnésène	9 à 13 %

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

Au champ

Maturité	Mi-août à début septembre
Rendement	600 à 1 000 kg/ha
Vigueur	Faible
Taille du cône	Petit à moyen
Densité du cône	Ouverte
Facilité de récolte	Modérée
Conservation	Conserve 45 à 55 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Styles de bière	Lager, Pilsner
Saveurs	Terreux, épicé, herbacé
Substituts	Hallertau Mittelfrüh, Lubelska, Saaz, Sterling, Tettnanger
Variétés proches	Sylva, Liberty, Serebrianka, Spalt, Nadwislanska

Fiche en ligne, avec ses sources : **listehoublon.fr/les-houblons/saaz-usa/**

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