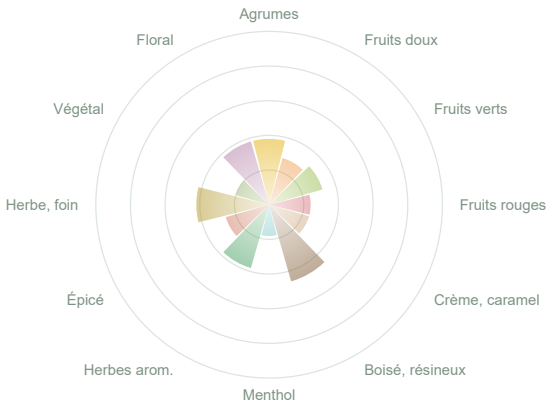
AROMATIQUE · RÉPUBLIQUE TCHÈQUE · LIBRE DE DROITS

# Saaz

CODE IHGC SAZ

Officiellement enregistrée en 1952, la Saaz original, ou Saaz tchèque comme on l'appelle parfois, s'est imposée comme une variété de base pour les brasseurs et remonte à plus de 700 ans. Originaire de Zatec, en Bohême (République tchèque), c'est une variété à liane rouge très appréciée, maintenant cultivée dans le monde entier. La Nouvelle-Zélande a adopté la Saaz, en cultivant plusieurs descendants dont les variétés Motueka et Riwaka.

## Profil aromatique




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

Intensités de 0 à 5 · source : BarthHaas

## Chimie

| | |
|---|---|
| Acides alpha | 2,5 à 4,5 % |
| Acides bêta | 4 à 6 % |
| Cohumulone | 23 à 28 % |
| Huiles totales (ml/100 g) | 0,4 à 0,8 ml/100 g |
| Myrcène | 25 à 40 % |
| Humulène | 15 à 30 % |
| Caryophyllène | 6 à 9 % |
| Farnésène | 14 à 20 % |

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

## Au champ

| | |
|---|---|
| Maturité | Début septembre à mi-septembre |
| Rendement | 800 à 1 200 kg/ha |
| Vigueur | Moyenne |
| Taille du cône | Petit à moyen |
| Densité du cône | Ouverte |
| Facilité de récolte | Modérée |
| Sensible à | Mildiou, oïdium, verticilliose |
| Conservation | Conserve 45 à 55 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C |

## En brasserie

| | |
|---|---|
| Styles de bière | Lager, Pilsner |
| Saveurs | Noble, caractère herbacé |
| Substituts | Amarillo™, Centennial, Lubelska-Pulawy, Saaz (USA), Sterling |
| Variétés proches | Strisselspalt, Serebrianka, Nadwislanska, Tettnanger (USA), Hüller Bitterer |