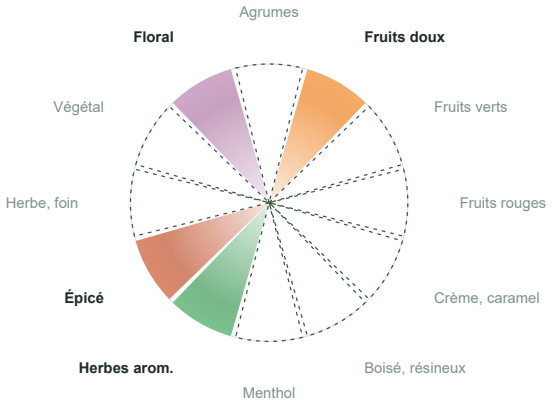
AROMATIQUE · ÉTATS-UNIS

Santiam

CODE IHGC SNT

Développé à l'Agriculture Research Service de Corvallis, Oregon, Santiam est issu des variétés Swiss Tettnanger, de l'allemand Hallertauer Mittelfrüher et d'un cultivar dérivé de la Cascade (USA). Il a été mis sur le marché en 1997 et présente un profil d'huile équilibré.

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Chimie

Acides alpha	5 à 8 %
Acides bêta	5,3 à 8,5 %
Cohumulone	18 à 24 %
Huiles totales (ml/100 g)	1,3 à 1,7 ml/100 g
Myrcène	25 à 36 %
Humulène	23 à 26 %
Caryophyllène	4,8 à 8,8 %
Farnésène	13 à 16 %

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

Au champ

Maturité	Début septembre à mi-septembre
Rendement	1 430 à 1 780 kg/ha
Vigueur	Moyenne
Taille du cône	Petit à moyen
Densité du cône	Ouverte
Facilité de récolte	Difficile
Résiste à	Mildiou
Sensible à	Mildiou, oïdium
Conservation	Conserve 40 à 50 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Styles de bière	Lager, Bock, American pale ale (APA), IPA, Golden ale (ale blonde), Bière de blé (wheat)
Saveurs	Léger, herbacé, floral, fruité Arômatique avec une touche de poivre et d'épices
Substituts	Hallertau Mittelfrüh, Liberty, Spalt, Spalter Select, Tettnanger
Variétés proches	Hersbrucker, Strisselspalt, Lórien®, Loral, Hüll Melon

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

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