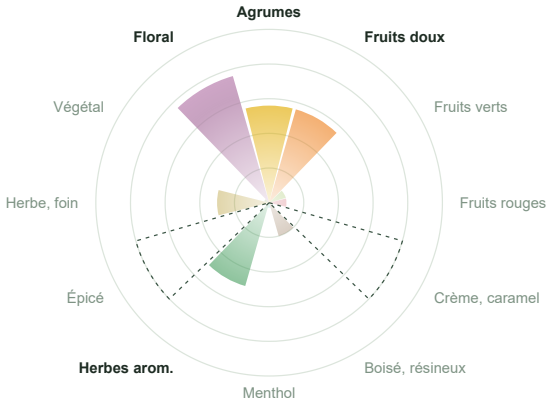
AROMATIQUE · ALLEMAGNE · VARIÉTÉ PROTÉGÉE

Saphir

CODE IHGC SIR

Sorti en 2002, Saphir présente des éléments d'épices et de fruits au notes d'agrumes raffinées de mandarine. Il est considéré comme bien adapté aux bières blanches belges ainsi qu'aux Pilsners et aux bières blondes allemandes.

Profil aromatique



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

Intensités de 0 à 5 · source : Institut de Hüll

Chimie

Acides alpha	2 à 4,5 %
Acides bêta	4 à 7 %
Cohumulone	12 à 17 %
Huiles totales (ml/100 g)	0,8 à 1,4 ml/100 g
Myrcène	25 à 40 %
Humulène	20 à 30 %
Caryophyllène	9 à 14 %
Farnésène	< 1 %

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

Au champ

Maturité	Mi-août à début septembre
Rendement	1 600 à 1 900 kg/ha

En brasserie

Styles de bière	Lager, Pilsner
Saveurs	Citron doux, arômatique avec une touche de mandarine
Substituts	Hallertau Mittelfrüh, Spalter Select, Tradition
Variétés proches	Elsaesser, Nadwislanska, Orbit, Bor, Hersbrucker E