

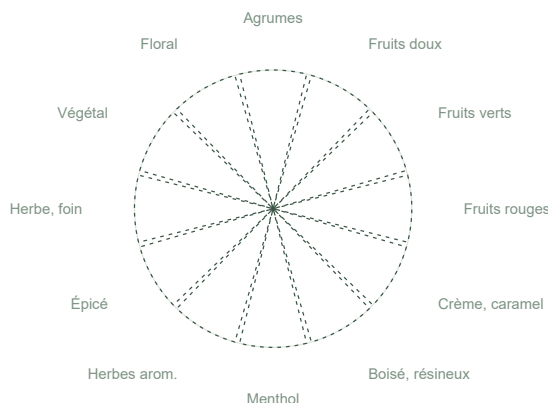


AMÉRISANT · ÉTATS-UNIS · NOM DÉPOSÉ (TITRE DE LA PLANTE EN VÉRIFICATION)

Satus®

Satus® est une variété de marque déposée de Yakima Chief Ranches dans l'État de Washington. C'est un houblon à usage mixte à haute teneur en alpha considéré comme un houblon de base propre lorsqu'il est utilisé au début d'une ébullition et lorsqu'un punch supplémentaire de houblon est souhaité. Si on l'utilise tardivement, de fortes notes d'agrumes apparaissent.

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Au champ

Rendement	2 450 à 2 550 kg/ha
Vigueur	Moyenne
Taille du cône	Moyen
Densité du cône	Modérée
Facilité de récolte	Modérée
Résiste à	Mildiou, oïdium
Conservation	Conserve 60 à 70 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

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

Chimie

Acides alpha	12,5 à 14 %
Acides bêta	8,5 à 9 %
Cohumulone	32 à 35 %
Huiles totales (ml/100 g)	1,5 à 2,8 ml/100 g
Myrcène	40 à 45 %
Humulène	15 à 20 %
Caryophyllène	7 à 10 %
Farnésène	0 à 1 %

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

En brasserie

Styles de bière	Pale ale, IPA, Stout, Imperial stout, Vin d'orge (barley wine)
Substituts	Galena, Nugget
Variétés proches	Chelan, Pacific Sunrise, Tillicum®, Perle, Talus™

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