



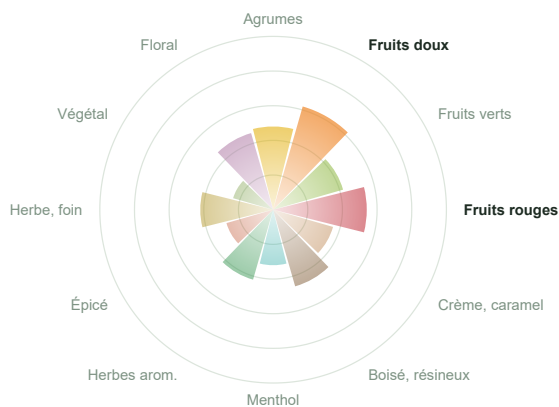
AROMATIQUE · RÉPUBLIQUE TCHÈQUE

Sladek

CODE IHGC SLD

Sladek, qui signifie «brasseur», est une variété aromatique à haut rendement et un croisement entre Saaz et Northern Brewer. Initialement enregistré sous le nom de VUCH 71 en 1987, il a été renommé Sladek en 1994. Sladek présente un arôme houblonné classique au sommet d'un profil de saveur fruitée avec des essences de pêche, de fruit de la passion et de pamplemousse.

Profil aromatique



● Fruits doux 3,1 · ● Fruits rouges 2,7 · ● Agrumes 2,4 · ● Boisé, résineux 2,3 · ● Floral 2,3 · ● Fruits verts 2,1 · ● Herbes arom. 2,1 · ● Herbe, foin 2,1 · ● Crème, caramel 1,8 · ● Menthol 1,6 · ● Épicé 1,4 · ● Végétal 1,2

Intensités de 0 à 5 · source : BarthHaas

Au champ

Chimie

Acides alpha	4,5 à 8 %
Acides bêta	4 à 7 %
Cohumulone	23 à 30 %
Huiles totales (ml/100 g)	1 à 2 ml/100 g
Myrcène	35 à 50 %
Humulène	20 à 40 %
Caryophyllène	9 à 14 %
Farnésène	1 %

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

En brasserie

Styles de bière	Lager, Pilsner
Saveurs	Arôme classique de houblon, saveurs de pêche, fruits de la passion et de pamplemousse
Substituts	Saaz
Variétés proches	Elsaesser, Hersbrucker E, Ahtanum™, Kohatu®, Orbit