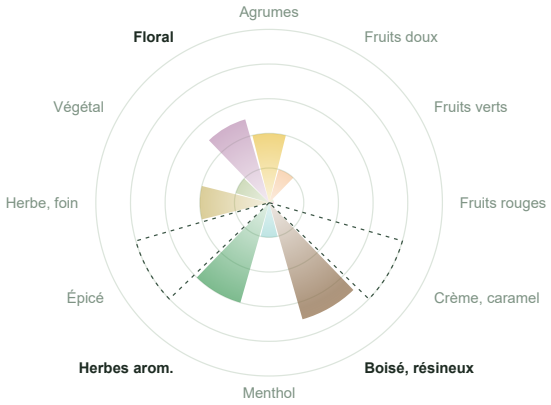
MIXTE · ALLEMAGNE · VARIÉTÉ PROTÉGÉE

Smaragd

CODE IHGC SGD

Smaragd est un autre houblon intéressant issu de l'Institut de recherche sur le houblon de Hüll, en Allemagne. Cultivé dans le but de créer une alternative plus résistante aux maladies à Hallertau Mittelfrüh, il a été lancé pour une production à grande échelle en 2007.

Profil aromatique



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

Intensités de 0 à 5 · source : Institut de Hüll

Chimie

Acides alpha	4 à 6 %
Acides bêta	3,5 à 5,5 %
Cohumulone	13 à 18 %
Huiles totales (ml/100 g)	0,7 à 1,7 ml/100 g
Myrcène	20 à 40 %
Humulène	30 à 50 %
Caryophyllène	9 à 14 %
Farnésène	1 %

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

Au champ

Maturité	Début septembre à mi-septembre
Rendement	1 850 kg/ha
Résiste à	Mildiou, oïdium, verticilliose
Conservation	Conserve 60 à 70 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Styles de bière	Ale, Ale ambrée (amber, red ale)
Saveurs	fruité Aromatique aux notes florales audacieuses, aux saveurs de terre et d'épices
Variétés proches	Kohatu®, Hallertau (USA), Saaz (USA), Northdown, Hallertau Mittelfrüh

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

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