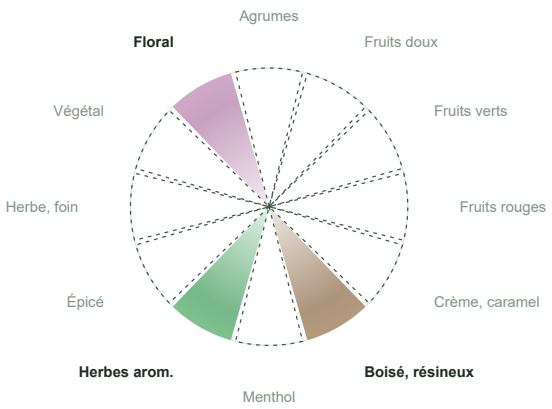
AROMATIQUE · ÉTATS-UNIS

Sonnet

CODE IHGC SON

Le Sonnet est un nouveau houblon, cultivé en Oregon, dont on dit qu'il a les caractéristiques de Saaz et de Styrian Golding. Il a une faible teneur en Acide Alpha et produit un houblon au bel arôme, présentant des notes profondément florales, herbeuses et terreuses ainsi qu'une amertume équilibrée et équilibrée. Sur le plan gustatif, on dit qu'il présente un certain fruité avec des notes de chêne et de miel.

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Chimie

Acides alpha	2,6 à 6 %
Acides bêta	*non publié*
Cohumulone	*non publié*
Huiles totales (ml/100 g)	*non publié*
Myrcène	*non publié*
Humulène	*non publié*
Caryophyllène	*non publié*
Farnésène	*non publié*

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

Au champ

En brasserie

Styles de bière	Lager, Ale anglaise, Ale américaine, Ale, Ale belge
Saveurs	Fort arôme de fleurs, d'herbe, de terre et saveur de miel et de chêne
Substituts	Crystal, East Kent Golding, Hersbrucker, Saaz, Strisselspalt