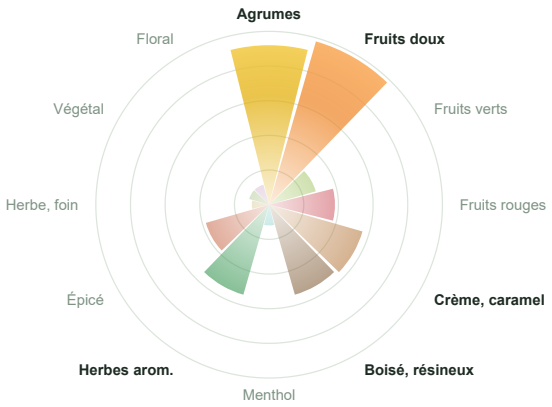
MIXTE · JAPON

Sorachi Ace

CODE IHGC SOR

Produit à l'origine par la brasserie Sapporo à Hokkaido, au Japon, au milieu des années 1980, Il a été ressuscité aux États-Unis en 2006. Le Sorachi Ace est un OVNI dans le monde du houblon, sa génétique est certainement pour quelque chose ! Il s'agit d'un croisement entre Saaz, Brewer's Gold et BeiKei No. 2.

Profil aromatique



● Fruits doux 4,9 · ● Agrumes 4,6 · ● Crème, caramel 2,8 · ● Boisé, résineux 2,7 · ● Herbes arom. 2,7 · ● Fruits rouges 1,9 · ● Épicé 1,9 · ● Fruits verts 1,4 · ● Menthol 0,6 · ● Végétal 0,6 · ● Floral 0,6 · ● Herbe, foin 0,5

Intensités de 0 à 5 · source : BarthHaas

Chimie

Acides alpha	11,5 à 16 %
Acides bêta	6 à 7,5 %
Cohumulone	23 à 28 %
Huiles totales (ml/100 g)	1,5 à 3 ml/100 g
Myrcène	44 à 55 %
Humulène	20 à 26 %
Caryophyllène	7 à 11 %
Farnésène	2 à 5 %

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

Au champ

Maturité	Début septembre à mi-septembre
Vigueur	Forte
Résiste à	Mildiou, botrytis

En brasserie

Styles de bière	Lager, Pilsner, Saison
Saveurs	notes de citronnelle, orange, citron
Variétés proches	Pacific Jade, Eastern Gold, Record, Warrior®, Pacific Sunrise