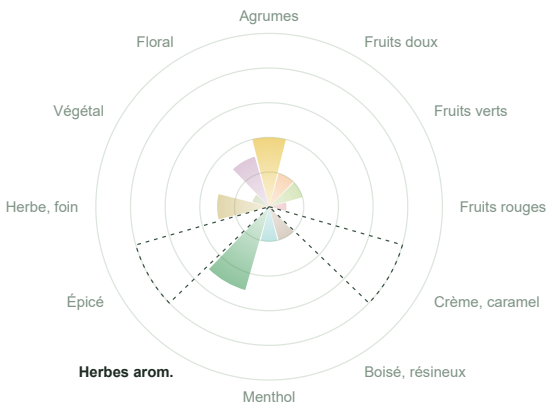
AROMATIQUE · ALLEMAGNE · LIBRE DE DROITS

Spalt

CODE IHGC SPA

Sans doute l'une des plus anciennes variétés de houblon au monde, le houblon Splat remonte au 8e siècle et, au 16e siècle, il a été la première variété à recevoir le sceau allemand du houblon (un système de certification historiquement important, antérieur à l'actuelle loi allemande sur la provenance du houblon). Cultivé principalement dans la région de Spalt en Allemagne, c'est l'un des premiers houblons local.

Profil aromatique



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

Intensités de 0 à 5 · source : Institut de Hüll

Chimie

Acides alpha	2,5 à 5,7 %
Acides bêta	3 à 5 %
Cohumulone	22 à 29 %
Huiles totales (ml/100 g)	0,5 à 0,9 ml/100 g
Myrcène	20 à 35 %
Humulène	20 à 30 %
Caryophyllène	8 à 13 %
Farnésène	12 à 18 %

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

Au champ

Maturité	Mi-août à début septembre
Rendement	1 120 kg/ha
Vigueur	Faible
Taille du cône	Petit à moyen
Densité du cône	Dense
Facilité de récolte	Modérée
Résiste à	Mildiou, verticilliose
Conservation	Conserve 50 à 60 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Styles de bière	Lager, Pilsner, Bock, Kölsch, Ale
Saveurs	Terreux, épicé
Substituts	Hallertau Mittelfrüh, Liberty, Saaz, Santiam, Tettnanger
Variétés proches	Bravo, Phoenix, Sylva, Nadwislanska, Saaz (USA)