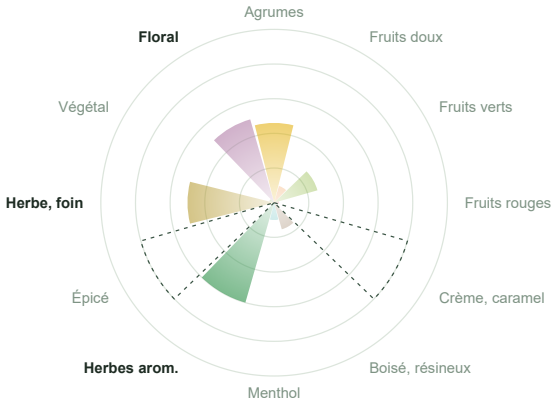
AROMATIQUE · ALLEMAGNE · LIBRE DE DROITS (PROTECTION ÉCHUE)

Spalter Select

CODE IHGC SSE

Sorti en 1993, Spalter Select a été cultivé à Hüll, en Allemagne, dans le but d'augmenter le potentiel de rendement et de résister aux maladies et de remplacer commercialement le Spalt. Ces efforts ont été couronnés de succès.

Profil aromatique



● Herbes arom. 3 · ● Floral 2,5 · ● Herbe, foin 2,5 · ● Agrumes 2,3 · ● Fruits verts 1,3 · ● Boisé, résineux 0,8 · ● Menthol 0,5 · ● Fruits doux 0,5 · ● Végétal 0 · ● Fruits rouges 0

Intensités de 0 à 5 · source : Institut de Hüll

Chimie

Acides alpha	3 à 6,5 %
Acides bêta	2 à 5 %
Cohumulone	20 à 28 %
Huiles totales (ml/100 g)	0,5 à 1,2 ml/100 g
Myrcène	40 à 50 %
Humulène	15 à 20 %
Caryophyllène	6 à 8 %
Farnésène	10 à 15 %

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

Au champ

Maturité	Début septembre à début octobre
Rendement	1 750 à 2 000 kg/ha
Vigueur	Forte
Taille du cône	Petit à moyen
Densité du cône	Dense
Facilité de récolte	Difficile
Résiste à	Mildiou, verticilliose
Conservation	Conserve 60 à 70 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Styles de bière	Lager, Pilsner, Helles, Märzen (Oktoberfest), Bock, Kölsch, Altbier, Ale, Ale belge
Substituts	Hersbrucker, Perle, Saaz, Spalt, Tettnanger, Tradition
Variétés proches	Précoce de Bourgogne, Blato, Cekin, Landhopfen, Hersbrucker Pure