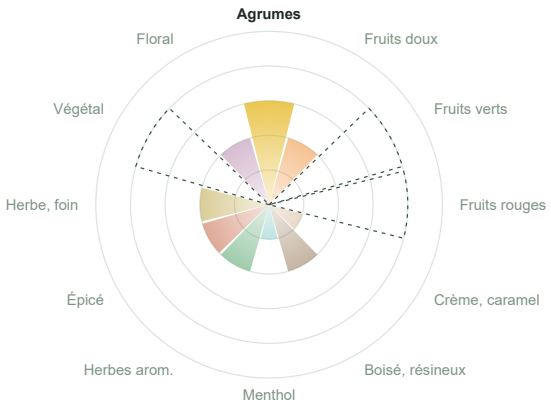
MIXTE · ÉTATS-UNIS

Sterling

CODE IHGC STR

Sterling a été cultivé avec succès pour maîtriser la sensibilité de Saaz au mildiou. Développé sur 8 ans à Corvallis, Oregon, il a été rendu public en 1998.

Profil aromatique



● Agrumes 3 · ● Floral 2 · ● Fruits doux 2 · ● Épicé 2 · ● Herbes arom. 2 · ● Herbe, foin 2 · ● Boisé, résineux 2 · ● Crème, caramel 1 · ● Menthol 1

Intensités de 0 à 5 · source : Crosby Hops

Chimie

Acides alpha	4,5 à 9 %
Acides bêta	4 à 6 %
Cohumulone	21 à 28 %
Huiles totales (ml/100 g)	0,6 à 1,9 ml/100 g
Myrcène	44 à 48 %
Humulène	19 à 23 %
Caryophyllène	5 à 8 %
Farnésène	11 à 17 %

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

Au champ

Maturité	Début septembre à mi-septembre
Rendement	1 800 à 2 000 kg/ha
Vigueur	Moyenne
Taille du cône	Moyen
Densité du cône	Dense
Facilité de récolte	Difficile
Résiste à	Mildiou, oïdium
Conservation	Conserve 60 à 75 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Styles de bière	IPA
Saveurs	épicé, Citron, notes herbacé
Substituts	Saaz
Variétés proches	Aurum, Celeia, Strisselspalt, Aurora, Styrian Gold

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

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