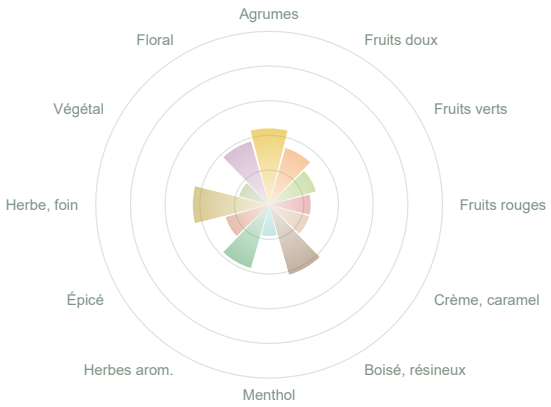
AROMATIQUE · FRANCE · LIBRE DE DROITS

Strisselspalt

CODE IHGC FSP

Le Strisselspalt est principalement cultivé en Alsace, plus précisément dans le Bas-Rhin, et est probablement originaire de Spalt en Allemagne et/ou issu de la variété Hersbrucker. Considéré comme une ancienne variété, sa superficie diminue en raison de son faible rendement, mais il survit en grande partie grâce à une forte demande française pour cette variété. Elle a servi à de multiples reprises récemment dans l'important programme de recherche variétal mené…

Profil aromatique



● Agrumes 2,2 · ● Herbe, foin 2,2 · ● Boisé, résineux 2,1 · ● Herbes arom. 1,9 · ● Floral 1,9 · ● Fruits doux 1,7 · ● Fruits verts 1,4 · ● Épicé 1,3 · ● Fruits rouges 1,2 · ● Crème, caramel 1,2 · ● Menthol 0,9 · ● Végétal 0,9

Intensités de 0 à 5 · source : BarthHaas

Chimie

Acides alpha	1,8 à 5,7 %
Acides bêta	2,5 à 6 %
Cohumulone	20 à 27 %
Huiles totales (ml/100 g)	0,6 à 0,9 ml/100 g
Myrcène	35 à 52 %
Humulène	12 à 32 %
Caryophyllène	8 à 10,3 %
Farnésène	< 1 %

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

Au champ

Maturité	Début septembre à mi-septembre
Rendement	900 kg/ha
Vigueur	Moyenne
Taille du cône	Moyen
Densité du cône	Modérée
Facilité de récolte	Modérée
Résiste à	Verticilliose
Conservation	Conserve 60 à 70 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Styles de bière	Lager, Bock, Maibock, Golden ale (ale blonde), Ale ambrée (amber, red ale), Ale belge, Saison
Saveurs	Arôme de style continental, herbacé, fleur, épicé, citron, fruits
Substituts	Crystal, Hallertau Mittelfrüh, Hersbrucker, Liberty, Mount Hood
Variétés proches	Saaz, Celeia, Sterling, East Kent Golding, Fuggle