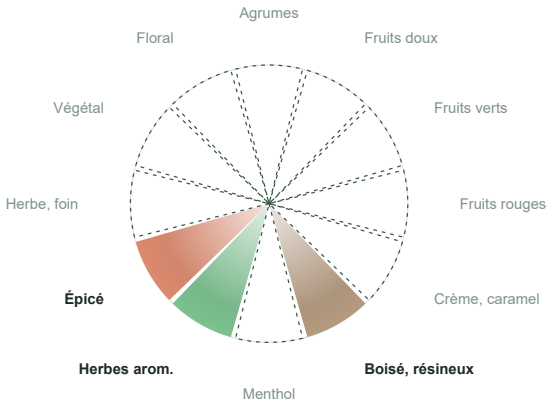
AROMATIQUE · AUSTRALIE

Sylva

Cultivé par Hop Products Australia en Tasmanie en 1997, Sylva est un houblon aromatique australien au profil de dégustation subtil et complexe. Descendant du Saaz, c'est un houblon qui convient bien aux bières blondes et pilsners légères, ses arômes sont de style bohème rappelant son parent tchèque.

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Chimie

Acides alpha	5,6 à 7,3 %
Acides bêta	3 à 4,6 %
Cohumulone	20 à 25 %
Huiles totales (ml/100 g)	1 à 1,4 ml/100 g
Myrcène	26 à 36 %
Humulène	18 à 27 %
Caryophyllène	5 à 8 %
Farnésène	22 à 28 %

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

Au champ

Maturité	Mi-mars (hémisphère sud) à début avril (hémisphère sud)

En brasserie

Styles de bière	Lager, Pilsner, California common (steam beer), Pale ale
Saveurs	Doux, terreux, épicé, herbacé
Substituts	Hallertau Mittelfrüh, Helga, Saaz
Variétés proches	Saaz (USA), East Kent Golding, Spalt, Serebrianka, Phoenix

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

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