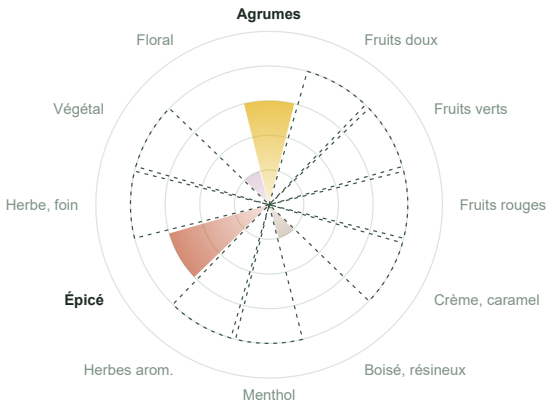
AROMATIQUE · ÉTATS-UNIS

Tahoma

CODE IHGC TAH

Sorti en 2013 par l'USDA et la Washington State University, Tahoma est la fille de Glacier. Avec une teneur en alpha supérieure à celle de son parent, Tahoma présente une très faible teneur en cohumulone, ce qui lui donne un arôme et une saveur d'agrumes de citron subtils, mais charmants, avec des nuances d'orange, boisé et épicé.

Profil aromatique



● Agrumes 3 · ● Épicé 3 · ● Floral 1 · ● Boisé, résineux 1

Intensités de 0 à 5 · source : Hopsteiner

Chimie

Acides alpha	7,2 à 8,2 %
Acides bêta	8,5 à 9,5 %
Cohumulone	15 à 17 %
Huiles totales (ml/100 g)	1 à 2 ml/100 g
Myrcène	67 à 72 %
Humulène	9 à 11 %
Caryophyllène	2,9 à 3,5 %
Farnésène	1 %

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

Au champ

Rendement	2 000 à 2 200 kg/ha
Conservation	Conserve 75 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Styles de bière	Lager, Golden ale (ale blonde), Bière de blé (wheat)
Saveurs	Faveurs subtiles et arômes de Citron, orange, bois et épices
Variétés proches	Amethyst, Amarillo™, Amarillo™ VGXP01, Southern Cross, Waimea