



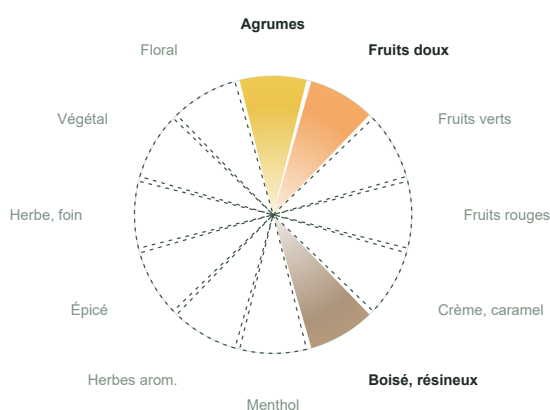
AROMATIQUE · ALLEMAGNE · VARIÉTÉ PROTÉGÉE

Tango

CODE IHGC TGO

Tango est un houblon aromatique créé à l'institut de recherche sur le houblon de Hüll (Bavière), issu d'un croisement de 2010 entre Cascade (USA) et une lignée de sélection de Hüll. Hüll situe sa mise sur le marché en 2021 et le décrit comme tolérant au climat, adapté aux ajouts très précoces comme très tardifs et au dry-hopping. En bière, Hüll note des nuances d'agrumes et de fruits verts ;...

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Au champ

Rendement 2 700 kg/ha

Chimie

Acides alpha	7,5 à 12,4 %
Acides bêta	6 à 10 %
Cohumulone	23 %
Huiles totales (ml/100 g)	2,8 à 4 ml/100 g
Myrcène	29 à 30 %
Humulène	non publié
Caryophyllène	non publié
Farnésène	4,5 à 5,5 %

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

En brasserie

Styles de bière	lager, pilsner, pale-ale, ipa
Saveurs	Agrumes, fruits verts, fruit de la passion, pamplemousse, note résineuse, citron, pomme, amertume douce
Variétés proches	Krush®, Dolcita™, Pacific Jade, Premiant, Hüll Melon

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

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