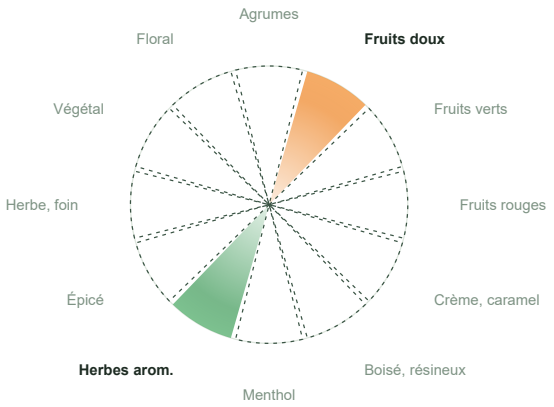
AROMATIQUE · FRANCE

Tardif de Bourgogne

CODE IHGC TDB

Semblable au Precoce de Bourgogne, c'est un houblon aromatique cultivé en petites quantités dans la région d'Alsace en France.

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Chimie

Acides alpha	3,1 à 5,5 %
Acides bêta	3,1 à 5,5 %
Cohumulone	20 %
Huiles totales (ml/100 g)	0,49 à 0,73 ml/100 g
Myrcène	44 %
Humulène	13 %
Caryophyllène	5,7 %
Farnésène	0,2 %

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

Au champ

Maturité	Mi-septembre à début octobre
Rendement	1 345 à 1 790 kg/ha
Vigueur	Moyenne
Résiste à	Mildiou
Conservation	Conserve 66 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Styles de bière	Lager, Ale
Saveurs	Herbacé, abricots secs, laurrier, anis
Substituts	Précoce de Bourgogne
Variétés proches	Tettnanger A, Blato, Cerera, Spalter Select, Lubelska-Pulawy

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

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