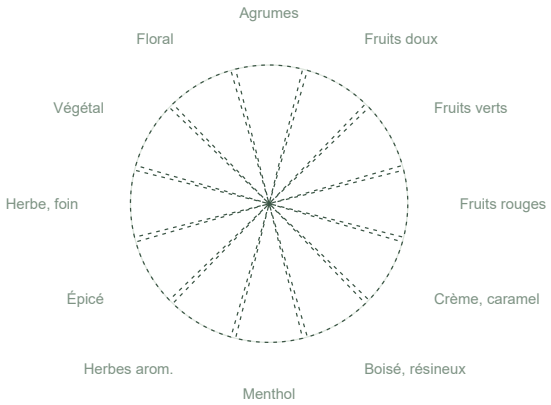
AROMATIQUE · ALLEMAGNE

Tettnanger A

Tettnanger A a été créé dans les années 1970 à l'Université de Hohenheim en Allemagne via une sélection clonale à partir du houblon Tettnanger original. Frère de Tettnanger B, Tettnanger A était à l'origine censé contenir des pourcentages alpha plus élevés, bien que des tests aux USA aient remis cela en question. On dit qu'il a un arôme agréable de style continental et comme son parent, on pense qu'il est…

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Chimie

Acides alpha	4,4 %
Acides bêta	5 %
Cohumulone	23 %
Huiles totales (ml/100 g)	0,85 ml/100 g
Myrcène	47,2 %
Humulène	16,6 %
Caryophyllène	5,1 %
Farnésène	13,6 %

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

Au champ

Maturité	Mi-août à début septembre
Rendement	1 120 kg/ha
Vigueur	Moyenne
Résiste à	Mildiou, verticilliose
Conservation	Conserve 60 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Styles de bière	Lager, Pilsner
Saveurs	Arôme de style continental
Substituts	Hallertau Mittelfrüh, Saaz, Tettnanger
Variétés proches	Tettnanger B, Lubelska-Pulawy, Blato, Spalter Select, Hüller Bitterer