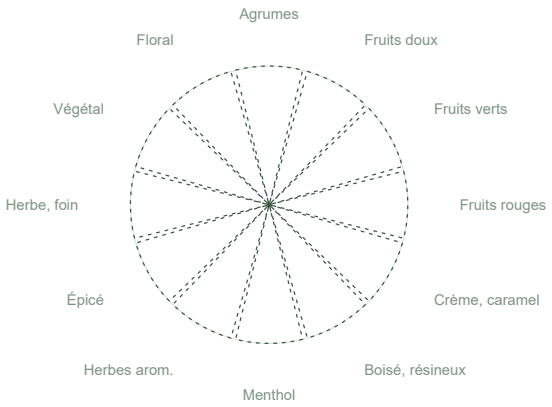
AROMATIQUE · SUISSE

Tettnanger (Suisse)

CODE IHGC TET

Alors qu'il était initialement considéré comme la même variété que le Tettnanger d'origine allemand, la version cultivée en Suisse est maintenant considérée comme génétiquement unique. Bien que la variété d'origine soit également connue pour être cultivée en Suisse, une grande partie du produit de marque Tettnanger (Suisse) est en fait dérivé de Fuggle. Malgré cela, son rendement est supérieur à celui de son homologue allemand Tettnanger et présente un arôme…

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Chimie

Acides alpha	4,1 à 6,3 %
Acides bêta	3,6 à 5,7 %
Cohumulone	22 %
Huiles totales (ml/100 g)	0,42 à 1,13 ml/100 g
Myrcène	*non publié*
Humulène	*non publié*
Caryophyllène	*non publié*
Farnésène	*non publié*

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

Au champ

Maturité	Mi-août à début septembre
Rendement	1 120 à 1 450 kg/ha
Vigueur	Forte
Résiste à	Mildiou
Conservation	Conserve 57 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Styles de bière	Lager, Pilsner, Bière de blé (wheat)
Saveurs	Arôme noble
Substituts	Fuggle, Saaz, Spalt, Tettnanger, Ultra