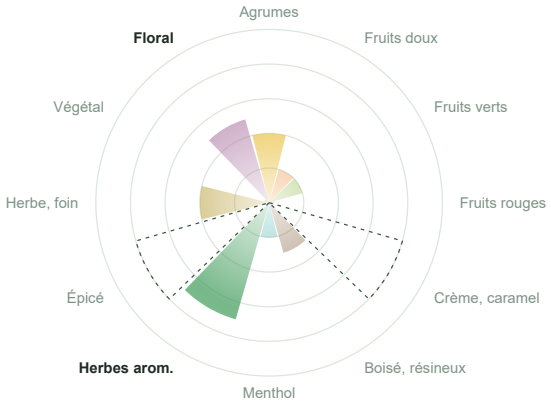
MIXTE · ALLEMAGNE · LIBRE DE DROITS

# Tettnanger

CODE IHGC TET

Sélectionné à partir d'une variété ancienne allemande, Tettnanger est cultivé dans le monde entier. Des variétés suisses, américaines et australiennes peuvent être trouvées sur le marché aujourd'hui, bien que certaines versions étrangères étiquetées «Tettnanger» soient en fait un mélange hybride avec Fuggle et ne soient pas considérées comme un véritable houblon Tettnanger. Tettnanger est cultivé autour de son village natal de Tettnang dans le sud-ouest de l'Allemagne et en petites…

## Profil aromatique




● Herbes arom. 3,5 · ● Floral 2,5 · ● Agrumes 2 · ● Herbe, foin 2 · ● Boisé, résineux 1,5 · ● Fruits verts 1 · ● Menthol 1 · ● Fruits doux 1 · ● Végétal 0 · ● Fruits rouges 0

Intensités de 0 à 5 · source : Institut de Hüll

## Chimie

| | |
|---|---|
| Acides alpha | 2,5 à 5,5 % |
| Acides bêta | 2,8 à 5,3 % |
| Cohumulone | 24 % |
| Huiles totales (ml/100 g) | 0,36 à 1,07 ml/100 g |
| Myrcène | 40,6 % |
| Humulène | 20,4 % |
| Caryophyllène | 6,2 % |
| Farnésène | 11,3 % |

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

## Au champ

| | |
|---|---|
| Maturité | Mi-août à début septembre |
| Rendement | 1 120 à 1 569 kg/ha |
| Vigueur | Moyenne |
| Taille du cône | Moyen |
| Densité du cône | Modérée |
| Résiste à | Mildiou, verticilliose |
| Conservation | Conserve 61 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C |

## En brasserie

| | |
|---|---|
| Styles de bière | Lager, Pilsner, Cream ale, Pale ale, Golden ale (ale blonde), Bitter anglaise, Ale ambrée (amber, red ale), Bière de Noël et d'hiver, Weizen (hefeweizen), Bière de blé (wheat) |
| Saveurs | Aromatiques florales et herbacées équilibrées avec un peu de piquant |
| Substituts | Saaz, Santiam, Spalt, Spalter Select, Tettnanger (USA) |
| Variétés proches | Eastern Gold, Fuggle N, Yakima Gold, Yeoman, Barbe Rouge |

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

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