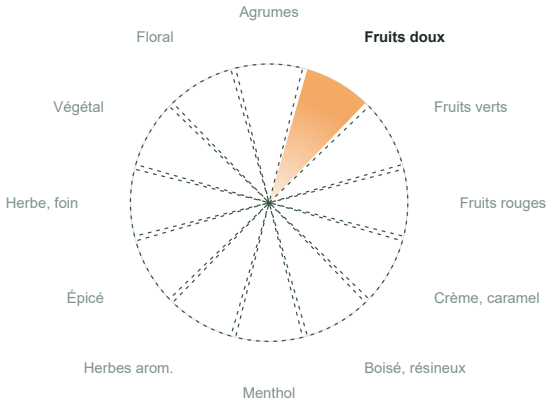
AMÉRISANT · JAPON

Toyomidori

CODE IHGC JTY

Produit au Japon pour Kirin Brewery Co en 1981 et sorti en 1990, Toyomidori a depuis été abandonné en raison de problèmes de sensibilité au mildiou. Il a été développé aux côtés de Kitamidori et Eastern Gold en tant que variété Alpha élevée.

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Chimie

Acides alpha	11 à 13 %
Acides bêta	5 à 6 %
Cohumulone	40 %
Huiles totales (ml/100 g)	1,06 ml/100 g
Myrcène	59 %
Humulène	9 à 12 %
Caryophyllène	4 à 5 %
Farnésène	< 0,1 %

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

Au champ

Maturité	Début septembre à mi-septembre
Rendement	1 055 kg/ha
Vigueur	Forte
Sensible à	Mildiou
Conservation	Conserve 63 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Saveurs	Fruité, tabac, thé vert
Variétés proches	Nectaron®, Galena, Bullion 10A, Eroica, Blisk

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

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