



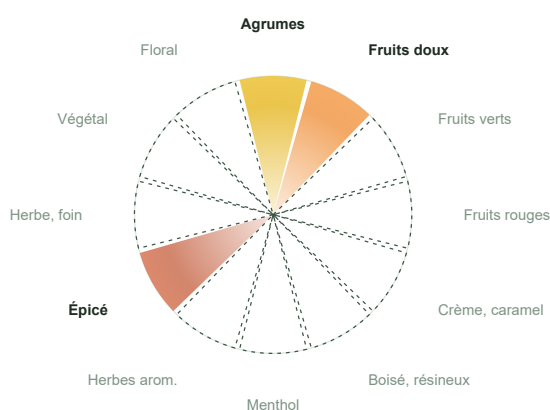
MIXTE · ÉTATS-UNIS

Triple Pearl

CODE IHGC TRP

Triple Pearl est une variété publique, diffusée en 2013 par l'USDA-ARS, issue de Perle. Le négociant belge Castle Malting la décrit comme très amérisante avec une légère astringence, à l'arôme de Perle traditionnel renforcé de melon, d'agrumes doux et de clou de girofle ; elle titre 10,3 à 11,2 % d'alpha. Elle résiste bien au flétrissement et au mildiou, moyennement à l'oïdium.

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Au champ

Chimie

Acides alpha	10,3 à 11,2 %
Acides bêta	3,3 à 4,2 %
Cohumulone	21 à 25 %
Huiles totales (ml/100 g)	1,1 à 1,8 ml/100 g
Myrcène	39 à 55 %
Humulène	7 à 11 %
Caryophyllène	3 à 5 %
Farnésène	0 à 1 %

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

En brasserie

Saveurs	Melon, agrumes doux, clou de girofle, légèrement terreux, orange, résine, épice, poivre
Variétés proches	Luminosa®, Motueka, Mosaic®, Citra®, Elani®

Fiche en ligne, avec ses sources : listehoublon.fr/les-houblons/triple-pearl/

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