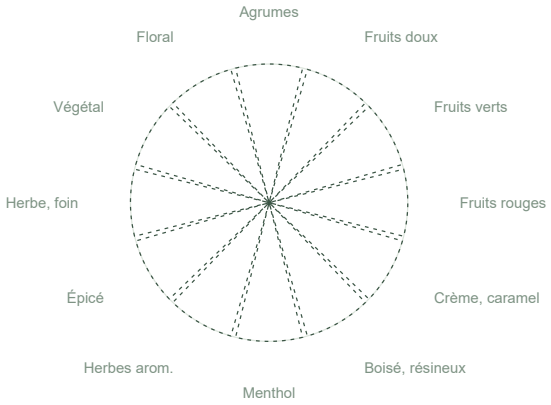
AROMATIQUE · ÉTATS-UNIS

Ultra

CODE IHGC ULT

La variété Ultra est traditionnellement cultivée aux USA et en quantité très limitée. Développée dans l'Oregon en 1983, et commercialisée en 1995, c'est une variété triploïde riche en humulène, donnant un arôme et une saveur légèrement épicée.

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Chimie

Acides alpha	3 à 5 %
Acides bêta	3,6 à 5 %
Cohumulone	25 à 35 %
Huiles totales (ml/100 g)	0,8 à 1,2 ml/100 g
Myrcène	25 à 35 %
Humulène	30 à 40 %
Caryophyllène	10 à 15 %
Farnésène	0 à 1 %

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

Au champ

Maturité	Mi-septembre à début octobre
Rendement	2 017 à 2 241 kg/ha
Vigueur	Faible
Taille du cône	Petit
Densité du cône	Modérée
Facilité de récolte	Difficile
Résiste à	Mildiou, verticilliose
Conservation	Conserve 60 à 65 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Styles de bière	Lager, Pilsner, Märzen (Oktoberfest), Bock, Pale ale, Golden ale (ale blonde), Bière de récolte (houblon frais)
Saveurs	Arôme de style européen
Substituts	Liberty, Saaz, Tettnanger, Tradition
Variétés proches	Orbit, Alliance, Elsaesser, Blue Northern Brewer, Janus

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

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