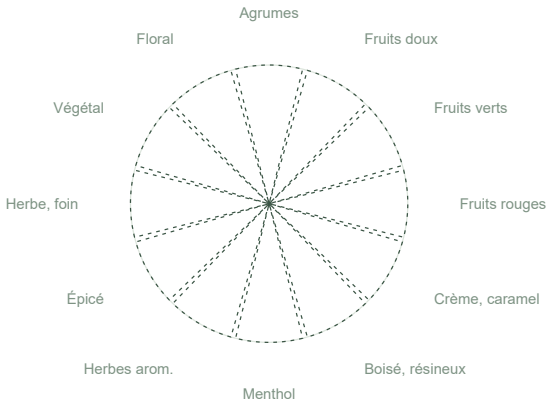
MIXTE · SERBIE

Vojvodina

Résultat d'un croisement entre la Northern Brewer et une variété mâle dérivée de la Golding, la Vojvodina est un houblon aux propriétés légèrement amères, à l'arôme boisé et aux notes de cèdre et de tabac. Il possède certaines des caractéristiques aromatiques nobles de la Northern Brewer, mais il est plus intense et peut-être un peu plus équilibré.

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Chimie

Acides alpha	6,1 à 10,5 %
Acides bêta	2,3 à 4,7 %
Cohumulone	30 %
Huiles totales (ml/100 g)	0,6 à 1,4 ml/100 g
Myrcène	67 %
Humulène	13 %
Caryophyllène	5 %
Farnésène	0,6 %

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

Au champ

Maturité	Mi-septembre à début octobre
Rendement	1 720 kg/ha
Vigueur	Forte
Résiste à	Mildiou
Conservation	Conserve 76 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Saveurs	Arôme noble
Substituts	East Kent Golding, Northern Brewer
Variétés proches	Rakau, Mistral, Omega, Wuerttemberger, Blisk

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

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