



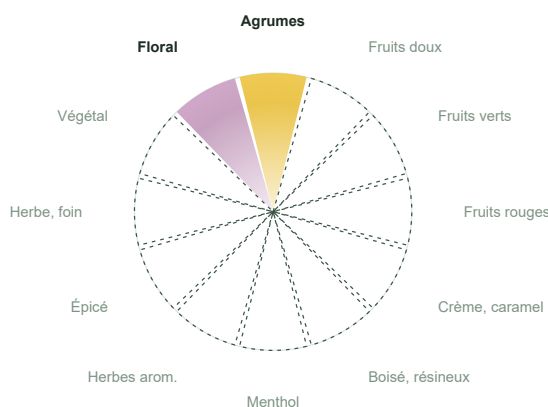
MIXTE · NOUVELLE-ZÉLANDE

Wakatu

CODE IHGC WKT

Wakatu, ou Hallertau Aroma comme on le sait parfois, est un houblon triploïde néo-zélandais qui a beaucoup à offrir. 2/3 Hallertauer Mittelfrüher et 1/3 mâle néo-zélandais, il est sorti en 1988 du programme de sélection de houblon de l'Institut néo-zélandais de recherche sur les plantes et les aliments.

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Au champ

Maturité	Mi-mars (hémisphère sud) à début avril (hémisphère sud)
----------	---

Chimie

Acides alpha	6,5 à 8,5 %
Acides bêta	8,5 %
Cohumulone	28 à 30 %
Huiles totales (ml/100 g)	1 ml/100 g
Myrcène	36 %
Humulène	17 %
Caryophyllène	8 %
Farnésène	6,7 %

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

En brasserie

Styles de bière	Lager, Pale ale, Ale belge
Saveurs	Arôme de citron, floral
Variétés proches	Hallertau (NZ), Hüll Melon, Cascade (USA), Dolcita™, Perle

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

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