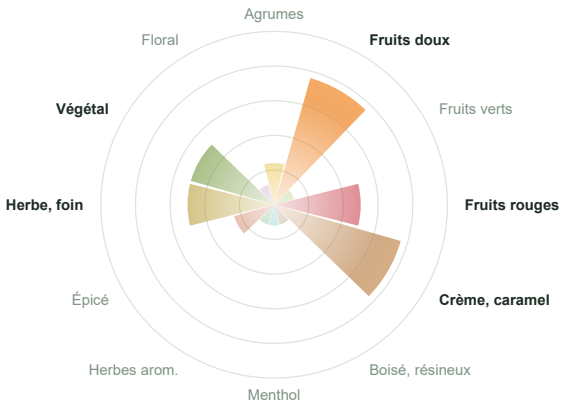
MIXTE · ROYAUME-UNI

Whitbread Golding

CODE IHGC WGV

Whitbread Golding profite, en comparaison des autres variétés de Golding, de solides arômes et amertume. Avec ses arômes fruités typique des styles Européens, il fût traditionnellement très populaire en Angleterre et continue son expansion commerciale grâce aux brasseries artisanales et au brassage amateur. Une utilisation en début de processus permet de développer une amertume nette et prononcée. En milieu d'ébullition son profil aromatique tend vers une sucrosité fruité ainsi que…

Profil aromatique



● Fruits doux 3,8 · ● Crème, caramel 3,8 · ● Fruits rouges 2,5 · ● Herbe, foin 2,5 · ● Végétal 2,5 · ● Agrumes 1,2 · ● Épicé 1,2 · ● Fruits verts 0,6 · ● Boisé, résineux 0,6 · ● Menthol 0,6 · ● Herbes arom. 0,6 · ● Floral 0,6

Intensités de 0 à 5 · source : BarthHaas

Chimie

Acides alpha	5 à 8 %
Acides bêta	2 à 2,5 %
Cohumulone	33 à 35 %
Huiles totales (ml/100 g)	0,8 à 1,2 ml/100 g
Myrcène	*non publié*
Humulène	*non publié*
Caryophyllène	*non publié*
Farnésène	1,5 à 2,5 %

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

Au champ

Rendement	1 350 à 1 450 kg/ha
Vigueur	Moyenne à forte
Taille du cône	Moyen
Densité du cône	Ouverte
Facilité de récolte	Difficile
Résiste à	Verticilliose
Sensible à	Mildiou
Conservation	Conserve 66 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Styles de bière	Pale ale, Bitter anglaise, Ale
Saveurs	Melon, herbacé
Substituts	Bramling Cross, East Kent Golding, Progress