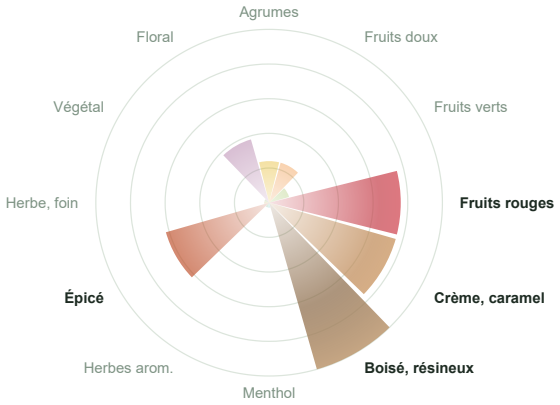
AROMATIQUE · ÉTATS-UNIS · LIBRE DE DROITS

Willamette

CODE IHGC WIL

Considérée comme un pilier de l'industrie américaine du houblon, la Willamette était pendant longtemps une des variétés les plus cultivées aux États-Unis. Sélectionnée pour la première fois dans l'Oregon en 1967, elle a reçu l'adhésion de l'USDA en 1971 et a été commercialisée la même année.

Profil aromatique



● Boisé, résineux 5 · ● Fruits rouges 3,8 · ● Crème, caramel 3,8 · ● Épicé 3,1 · ● Floral 1,9 · ● Agrumes 1,2 · ● Fruits doux 1,2 · ● Fruits verts 0,6 · ● Menthol 0 · ● Herbes arom. 0 · ● Herbe, foin 0 · ● Végétal 0

Intensités de 0 à 5 · source : BarthHaas

Chimie

Acides alpha	4 à 6 %
Acides bêta	3 à 4 %
Cohumulone	30 à 35 %
Huiles totales (ml/100 g)	1 à 1,5 ml/100 g
Myrcène	30 à 55 %
Humulène	20 à 30 %
Caryophyllène	7 à 8 %
Farnésène	5 à 6 %

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

Au champ

Maturité	Mi-août à début septembre
Rendement	1 340 à 1 700 kg/ha
Vigueur	Forte
Taille du cône	Petit à moyen
Densité du cône	Ouverte
Facilité de récolte	Difficile
Résiste à	Mildiou, virus des taches nécrotiques du prunus (PNRSV)
Conservation	Conserve 60 à 65 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Styles de bière	Pale ale, Ale anglaise, Ale américaine, Ale, Ale brune (brown ale), Porter
Saveurs	Herbacé, floral, fruité
Substituts	Fuggle, Glacier, Styrian Golding, Tettnanger (USA)
Variétés proches	Sussex, Mystic™, Eastwell Golding, Tardif de Bourgogne, Citiva

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

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