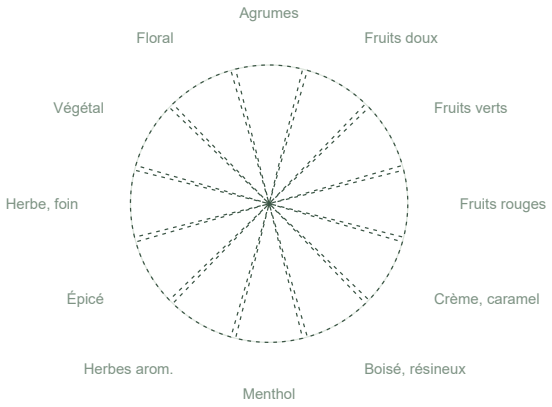
AROMATIQUE · ALLEMAGNE

Wuerttemberger

Le Wuerttemberger est un vieux houblon aromatique noble allemand qui n'est plus commercialisé. On pensait qu'il provenait d'une variété de terre, mais sa faible vigueur et son faible rendement le rendent intenable pour une utilisation commerciale.

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Chimie

Acides alpha	5 %
Acides bêta	4 %
Cohumulone	28 %
Huiles totales (ml/100 g)	1,25 ml/100 g
Myrcène	59 %
Humulène	18 %
Caryophyllène	6 %
Farnésène	4 %

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

Au champ

Maturité	Mi-août à début septembre
Vigueur	Moyenne
Résiste à	Mildiou, verticilliose
Conservation	Conserve 72 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Styles de bière	Lager, Pilsner
Saveurs	Arôme noble de style européen
Variétés proches	Lubelska-Pulawy, Rakau, Cerera, Density, Tettnanger B

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

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