

# MOTUEKA™



C'est le New Zealand Institute for Plant and Food Research qui a développé le Motueka™ et l'a mis sur le marché en 1996. Autre élément intéressant, ce houblon est un croisement entre une variété de Nouvelle-Zélande et le très fameux Saaz. Egalement connu sous le nom de « Saaz Belge », le Motueka™ a été largement utilisé par une grande brasserie belge en substitut du Saaz. Comme ce dernier, il a un niveau élevé d'huile farnésène.



## TYPE DE HOUBLONS

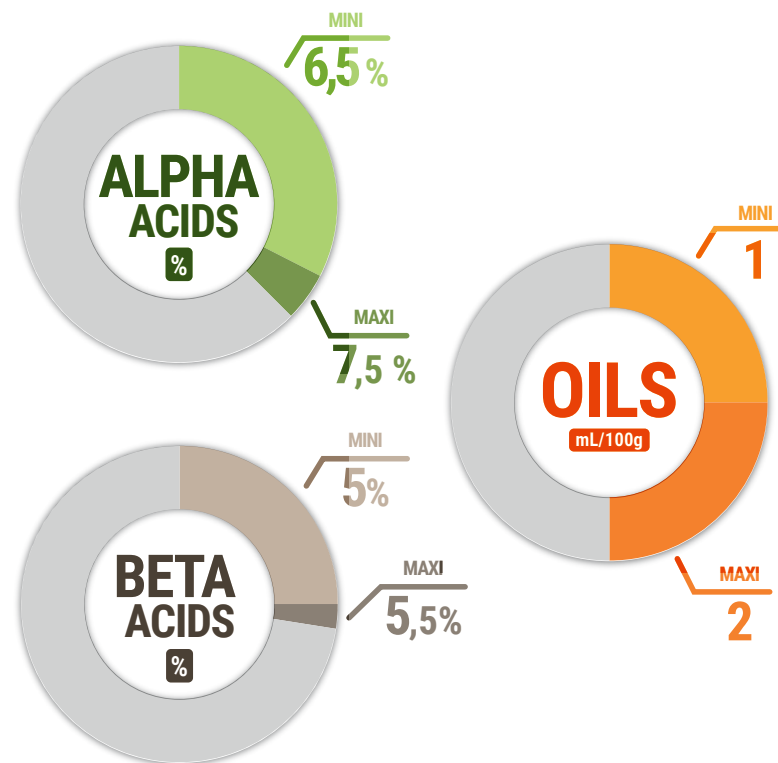
Aromatique

## FORME

Pellets

## ORIGINE

Nouvelle-Zélande



## ACIDES

Alpha: 6.5 - 7.5%  
Beta: 5 - 5.5%  
Cohumulone: 27 - 28%

## HUILES CUMULÉES

1 - 2ml/100g

## SUBSTITUTS POSSIBLES

Saaz, Sterling

## UTILISATION

Pilsner, Pale, Ale, Lager, Belgian, White Ale, IPA

## CARACTÉRISTIQUES

Citron vert, Citron, Fruits exotiques



WWW.HOPSTORE.FR