

NELSON SAUVIN™



Nelson Sauvvin™ a été développé par le New Zealand Institute for Plant and Food Research dans le cadre du programme de développement de nouvelles variétés de houblons et a été mis sur le marché en 2000. Il a été créé à partir du néo-zélandais Smoothcone et un mâle sélectionné. C'est un excellent houblon « à tout faire », capable de produire des Ales punchy comme des Lagers subtiles et amères. Son nom vient des arômes de Sauvignon Blanc qu'il développe et qui lui sont très spécifiques.



TYPE DE HOUBLONS

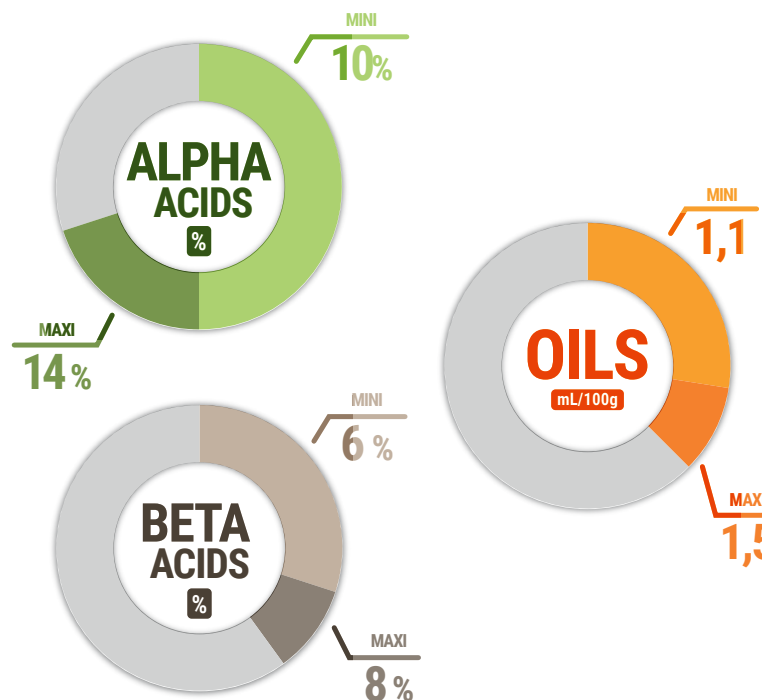
Aromatique

FORME

Pellets

ORIGINE

Nouvelle-Zélande



ACIDES

Alpha: 10 - 14%
Beta: 6 - 8%
Cohumulone: 22 - 26%

HUILES CUMULÉES

1.1 - 1.5ml/100g

SUBSTITUTS POSSIBLES

Hallertau Blanc,
Pacific Jade, Pacifica

UTILISATION

Pale Ale, Wheat Saison

CARACTÉRISTIQUES

Vin blanc, Raisin, Groseille à maquereau



WWW.HOPSTORE.FR