

SAAZ



Le Saaz est une star parmi les houblons européens. Il a été enregistré la première fois en 1952 en tant que variété de houblon à proprement parler et a tellement trouvé son public qu'il a été utilisé pour créer près d'une douzaine d'autres variétés de houblons (dont le Motueka néo-zélandais !). Il représente à lui seul près des 3/4 des surfaces cultivées de République Tchèque.

On le retrouve cultivé aux États-Unis également semble-t-il (pas en bio cependant) et contient alors 2 à 3 fois plus d'acides alphas. Son fort taux de farnèse lui confère un caractère chaud, boisé, herbacé. Notons également que son fort taux de polyphénols aide grandement à combattre l'oxydation de la bière, lui apportant une meilleure conservation dans la durée. Mais puisqu'il est si incroyable, comment se fait-il qu'on ne le trouve pas plus sur le marché ?? Et bien parce qu'il est délicat et complexe notre Saaz.

Les rendements sont moyens à faibles, les cônes petits et légers et la plante très sensible aux différentes maladies. Autant dire qu'en bio, cela n'aide pas. Pour couronner le tout, Saaz n'est pas un aventurier, il ne se plaît que (ou presque) chez lui, dans son sol et son climat...



TYPE DE HOUBLONS

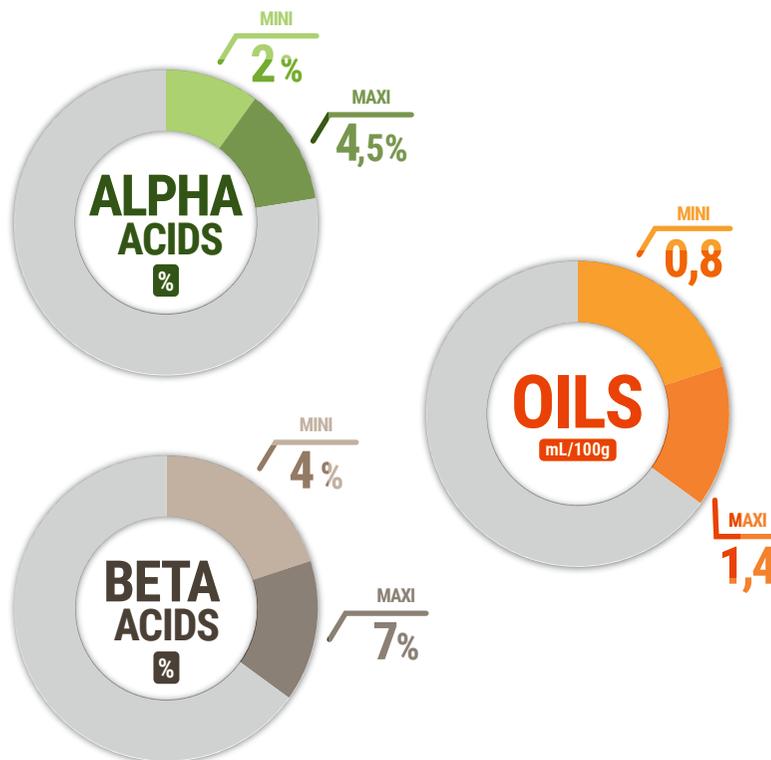
Aromatique

FORME

Pellets

ORIGINE

République Tchèque



ACIDES

Alpha: 2.5 - 4.5%
Beta: 4 - 6%
Cohumulone: 23 - 26%

HUILES CUMULÉES

0.4 - 0.8ml/100g

SUBSTITUTS POSSIBLES

Tettnanger,
Spalter Select

UTILISATION

Pilsner, Lager, Kolsh, Wheat, Pale Ale

CARACTÉRISTIQUES

Fleurs, Herbe, Terre, Épices



WWW.HOPSTORE.FR