

SMARAGD



Smaragd – qui veut dire « Émeraude » en Allemand – est un houblon très intéressant qui a été développé par le Hop Research Institute en Allemagne. C'est en 2007 qu'il a largement été mis en production sur le marché avec l'ambition d'être plus résistant aux maladies que le Hallertau Mittelfrüh. Avec des niveaux d'acides et de cohumulone assez bas, c'est un houblon doux, fruité au nez, épicé en bouche.



TYPE DE HOUBLONS

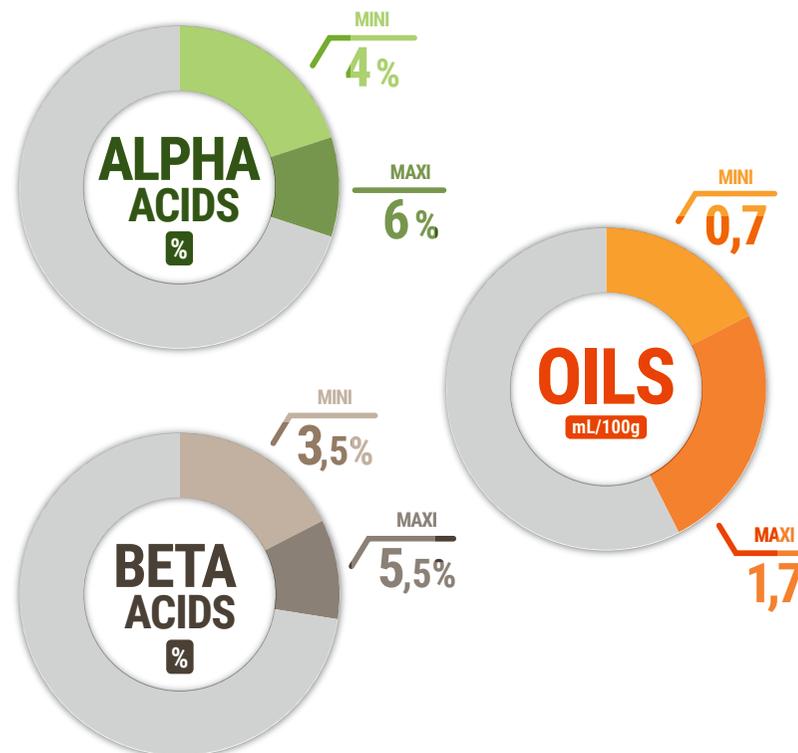
Dual

FORME

Pellets

ORIGINE

Allemagne



ACIDES

Alpha: 4 - 6%
Beta: 3.5 - 5.5%
Cohumulone: 13 - 18%

HUILES CUMULÉES

0,7 - 1,7ml/100g

SUBSTITUTS POSSIBLES

Opal

UTILISATION

Ale, Amber

CARACTÉRISTIQUES

Anis, Clou de girofle, Tabac, Épices



WWW.HOPSTORE.FR