

FR

FOURNISSEUR FRANÇAIS INDÉPENDANT ET ENGAGÉ

**JE BRASSE BIO AVEC**

**HOP STORE**

**À TA SANTÉ!**

BIODIVERSITÉ

+33 (0)6 31 431 250

WWW.HOPSTORE.FR

**DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION DE HOUBLONS BIO**



FOURNISSEUR FRANÇAIS  
INDÉPENDANT & ENGAGÉ

## CATALOGUE



Vous trouverez dans ce catalogue tout notre gamme de houblons certifiés bio ! Pour chaque variété, découvrez le type de houblon, sa provenance, ses usages et caractéristiques ainsi que ces substituts possibles.



Nous vous indiquons également les informations sur les taux d'acides alpha / bêta et d'huiles cumulées.

Ces valeurs sont données à titre indicatif pour la variété. Le taux exact dépendant de la récolte et de l'origine, nous vous invitons à consulter les analyses détaillées sur notre site.

[www.hopstore.fr](http://www.hopstore.fr)

### NOS GARANTIES



#### EMBALLAGE SÉCURISÉ

Nous vous proposons différents conditionnements de 100g à 5kg. Les petits conditionnements sont livrés sous-vide d'air. À partir de 500g nos sacs sont sous atmosphère contrôlée.



#### CONSERVATION

Pour une conservation optimale, tous nos houblons sont stockés en chambre froide en attendant de prendre la route vers chez vous.



#### TRAÇABILITÉ

Tous nos houblons sont certifiés bio.

Téléchargez notre certificat bio en ligne [www.hopstore.fr/certificats/](http://www.hopstore.fr/certificats/)

Plus d'infos sur les variétés que nous transformons nous-mêmes en flashant le QR code présents sur nos emballages.



FOURNISSEUR FRANÇAIS  
INDÉPENDANT & ENGAGÉ

## NOS VALEURS & ENGAGEMENTS



### FONDÉE EN 2017 HOPSTORE EST IMPLANTÉE EN SUD-BOURGOGNE

Hopstore, c'est un projet de vie ancré dans un petit coin de campagne de Saône-et-Loire.



### DU BIO ET RIEN D'AUTRE

Hopstore est le 1<sup>er</sup> importateur, transformateur & fournisseur français dédié au houblon bio & Demeter.



### BIODIVERSITÉ À TA SANTÉ !

Réfléchir l'impact de notre activité économique est une priorité.

Réemploi, énergies renouvelables, tri des déchets, exigence sur les matières premières... Rien n'est laissé au hasard !



### SOUTENIR CELLES & CEUX QUI CHANGENT LE MONDE

Inspirés du mouvement 1% for the Planet, nous reversons tous les mois 1% de notre chiffre d'affaire à une asso/cause engagée.

## NOTRE GAMME DE HOUBLON



### DU PROCHE ET DU LOINTAIN

Pour vous offrir un catalogue aussi varié que vous êtes créatifs, nous sourçons nos houblons bio dans un large panel de terroirs.

Allemagne, Angleterre, France, Nouvelle-Zélande, République Tchèque, Slovénie, USA... nous vous conseillons pour trouver ce qu'il vous faut !



### DIRECT PRODUCTEURS

La relation avec nos producteurs partenaires est une priorité. Nous allons à leur rencontre, nous échangeons avec eux régulièrement et nous contractualisons dans la durée.

Le fil-rouge, une logique de gagnant-gagnant et un soucis de respect mutuel.



### PELLETS "MADE IN BOURGOGNE"

Pour répondre au mieux à vos exigences, Hopstore s'est lancée en 2022 dans la pelletisation!

Nous recevons les cônes fraîchement récoltés par nos producteurs partenaires, nous transformons et ensachons sur place dans notre toute nouvelle unité de production.

## LA TEAM À VOTRE SERVICE



**JEAN-SÉBASTIEN FRANC**  
CONSEILS / PRODUCTION / LOGISTIQUE

[js@hopstore.fr](mailto:js@hopstore.fr)  
**+33 (0)6 31 431 250**



**GAËLLE DOMBRY**  
VENTES / CONTRATS

[gaelle@hopstore.fr](mailto:gaelle@hopstore.fr)  
**+33 (0)6 31 774 337**



**LEÏA ABITBOL**  
GESTION / SOURCING / PRODUCTION  
Fondatrice & PDG d'Hopstore

[leia@hopstore.fr](mailto:leia@hopstore.fr)

**SUIVEZ NOS ACTUS SUR...**



[@myhopstore](https://www.instagram.com/myhopstore)



[www.hopstore.fr/blog/](https://www.hopstore.fr/blog/)

# L'USINE À PELLETS HOPSTORE, 1 000 m<sup>2</sup> DÉDIÉS À LA TRANSFO & À LA LOGISTIQUE DU HOUBLON BIO



## UNE IMPLANTATION RURALE :

*l'usine Hopstore est implantée dans une petite zone d'activités située en rase campagne, en bordure de bocage.*



## UN ESPACE TOUT EN 1 QUI PREND EN CHARGE DE A À Z :

*les arrivages, la transformation et le conditionnement des houblons du cône aux pellets, la mise en sacs sous gaz protecteur, le stockage en chambre froide à 5°C, la préparation des commandes et l'expédition.*



**STOCKAGE  
TEMPORAIRE  
DES BALLES**



**DÉBALLAGE &  
DÉCOMPACTAGE**



**BROYEUR DE TYPE  
HACHOIR**



**FORMATION DES PELLETS  
PAR UNE PRESSE À  
GRANULÉS**



**REFROIDISSEMENT  
& TRI SUR TAMIS**



**INJECTION DE GAZ  
PROTECTEUR,  
SOUDURE À CHAUD &  
DÉCOUPE DE SACS**



**MISE EN CARTONS  
& PALLETISATION  
AVANT MISE AU FRAIS**

CHEZ HOPSTORE, ON VOUS PROPOSE  
**2 FAÇONS DE VOUS FOURNIR**

À PARTIR DE  
**100g**

POUR VOS  
BESOINS  
IMMÉDIATS



## LE SPOT



J'Y TROUVE LES HOUBLONS  
DE L'ANNÉE EN COURS  
OU DES **RÉCOLTES PASSÉES**

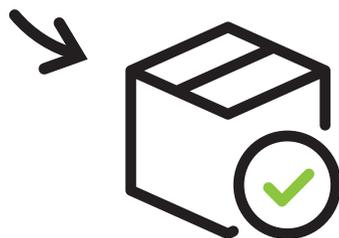
**EN STOCK**

OU DISPONIBLES SOUS-PEU



**GROS  
VOLUMES ?**

POSSIBILITÉS DE  
**PAIEMENT &  
LIVRAISON  
SUR 3 À 6 MOIS**



**EXPÉDITION**

TOUS LES JOURS (lundi > vendredi)

**RETRAIT SUR RDV**

À SAINT-BONNET-DE-JOUX (71220)

[www.hopstore.fr](http://www.hopstore.fr)

À PARTIR DE  
**60Kg**

POUR  
SÉCURISER  
VOS APPRO



## LES CONTRATS



**JE RÉSERVE**

DES HOUBLONS DES  
RÉCOLTES À VENIR  
(ANNÉE N+1 & SUIVANTES)



**JE PLANIFIE**

**MES APPRO &  
MES PAIEMENTS**

EN FONCTION DE MON  
ORGANISATION & DES  
DISPOS DE HOUBLON\*

HOPSTORE  
**STOCKE**  
VOS HOUBLONS  
(CONDITIONS OPTIMALES)



\* retrouvez toutes les conditions  
des contrats sur le site

[www.myhopstore.com](http://www.myhopstore.com)



RÉSAS &  
COMMANDES  
H24 - 7J/7



CONSEILS  
PERSONNALISÉS  
+33 (0)6 31 431 250



PAIEMENT  
SÉCURISÉ VIA  
CB ou VIREMENT



BITTERING		AROMATIC		DUAL		NOTRE GAMME COMPLÈTE DE HOUBLONS BIO		EUROPE		BITTERING		AROMATIC		DUAL		FR		
				✓		Épices, Résineux, Mandarine		US	<b>MOUTERE™</b>				✓		Fruits exotiq., F. de la passion, Pamplem., Citron		NZ	
				✓		Orange, Citron, Abricot, Pamplemousse		US	<b>NECTARON®</b>				✓		Fruits de la passion, Ananas, Nectarine, Citron		NZ	
				✓		Fruit de la passion, Ananas, Poire, Mandarine		GER	<b>NELSON SAUVIN™</b>			✓			Vin blanc, Raisin, Groseille à maquereau		NZ	
				✓		Épices, Herbe, Anis, Thé		AUS	<b>NUGGET</b>				✓		Gingembre, Herbe, Bois		US	
			✓			Fraise, Poire, Caramel, Orange		GER	<b>PACIFIC GEM™</b>	✓					Fruits rouges, Mûres, Épices		NZ	
				✓		Agrumes, Citron vert, Pomme, Poire		US	<b>PERLE</b>				✓		Menthe, Épices, Résineux		GER AUS	
			✓			Fleurs, Agrumes, Épices		GER SP AUS	<b>PHOENIX</b>				✓		Épices, Terre		BEL	
				✓		Agrumes, Fruits rouges, Melon, Épices		US	<b>PILGRIM</b>	✓					Poire, Herbe, Épices		BEL	
				✓		Terre, Fleur, Agrumes		BEL	<b>PULAWSKI</b>				✓		Clou de girofle, Herbes, Citron		PL	
				✓		Épices, Thé vert, Résineux		BEL	<b>SAAZ</b>			✓			Fleurs, Herbe, Terre, Épices		CZ	
✓						Citron, Pamplemousse, Épices		SP	<b>SAPHIR</b>			✓			Mandarine, Citron, Fleurs, Herbe		GER	
✓						Myrtilles, Mûres, Pin, Herbe		US	<b>SMARAGD</b>				✓		Anis, Clou de girofle, Tabac, Épices		GER	
				✓		Epices, Cannelle, Orange, Fleurs		UK	<b>SOVEREIGN</b>				✓		Thé vert, Vanille, Fleurs, Menthe		UK	
			✓			Épices, Herbe, Bois, Menthe		FR UK BEL	<b>SPALTER SELECT</b>			✓			Herbe, Fleurs, Terre		GER AUS	
			✓			Agrumes, Poivre, Épices		BEL	<b>STRISSELSPALT</b>			✓			Agrumes, Herbe, Fleurs, Épices		FR UK	
				✓		Fruit de la passion, raisin blanc, citronnelle, groseille à maquereaux		GER	<b>STYRIAN GOLD</b>			✓			Résineux, Terre, Poivre blanc		SLO	
✓						Épices, Orange, Résineux, Poivre		GER	<b>SULTANA™</b>				✓		Ananas, Citron, Pamplemousse, Mandarine		US	
			✓			Terre, Foin, Tabac, Agrumes		GER	<b>TARDIF DE BOURGOGNE</b>			✓			Épices, Fleurs, Bois, Poire		US	
				✓		Pastèque, Fraise, Melon, Orange		GER	<b>TETTNANGER</b>			✓			Fleurs, Herbes, Épices, Poivre		GER	
✓						Citron, Pin, Camomille, Livèche		PL	<b>TRADITION</b>			✓			Terre, Herbe, Figue séchée, Raisin		GER AUS	
				✓		Agrumes, Abricot, Melon, Poire		AUS	<b>WAKATU</b>				✓		Citron vert, Fleurs		NZ	
				✓		Mandarine, Citron, Agrumes		GER	<b>EUROPE</b>						<b>OUTSIDE EUROPE</b>			
				✓		Foin, Réglisse, Citron, Herbe		PL	AUS AUSTRIA	BE BELGIUM	CZ CZECH REPUBLIC			US UNITED STATES	NZ NEW ZEALAND			
✓						Fleurs, Résineux, Thé vert		UK	FR FRANCE	GER GERMANY	PL POLAND							
✓						Caramel, Bois, Poire, Herbe		SP	SLO SLOVENIA	SP SPAIN	UK UNITED KINGDOM							
			✓			Citron vert, Citron, Fruits exotiques		NZ										

# ALTUS™



Le houblon Altus™ est un descendant de l'Apollo et du Wye Target et a été développé dans la vallée de Yakima. Il a été nommé en référence à l'adjectif latin Album qui signifie « haut », « élevé », « au dessus de » Oui, rien que ça! Et il porte bien son nom, c'est l'un des houblons qui a les plus gros cones sur les lianes et fait partie des variétés avec les plus fort taux de composés chimiques (Cf par exemple les huiles!!!). Ses huiles élevées et alphas tout aussi élevés, en font un houblon incroyable pour amériser ou aromatiser vos brassins. Il fonctionnera à merveille dans des bières très maltées ou au contraire, recherchant un maximum de fraîcheur. Pas de doute, avec l'Altus™ on entre dans le monde d'après des houblons !



## TYPE DE HOUBLONS

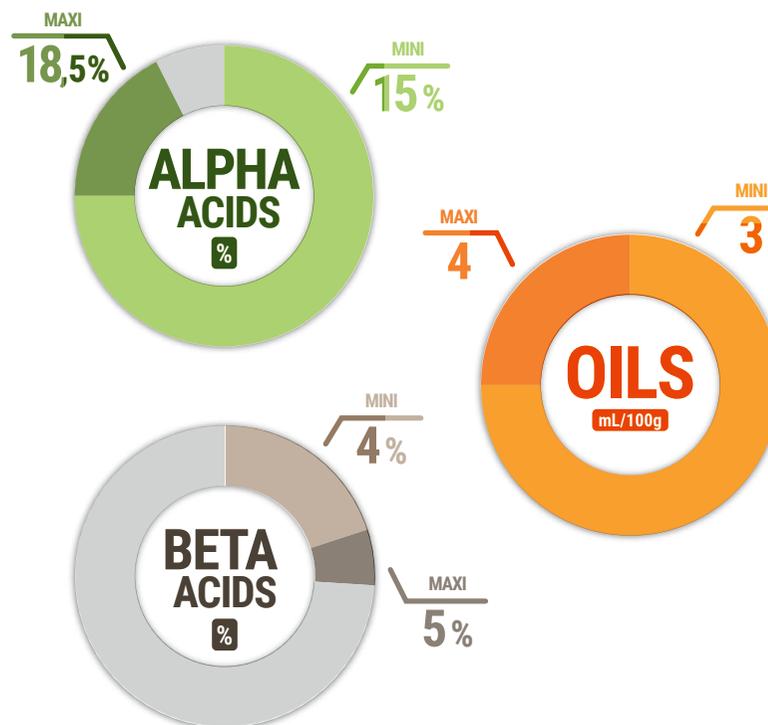
Dual

## FORME

Pellets

## ORIGINE

USA



## ACIDES

Alpha: 15 - 18.5%  
Beta: 4 - 5.2%  
Cohumulone: 26-29%

## HUILES CUMULÉES

3 - 4.4ml/100g

## SUBSTITUTS POSSIBLES

Apollo

## UTILISATION

Mexican Lager, NEIPA, IPA, Pale Ale, Lagers

## CARACTÉRISTIQUES

Épices, Résineux, Mandarine



WWW.HOPSTORE.FR

# AMARILLO®



L'Amarillo® été découvert un peu par hasard et est la propriété de *Virgil Gamache Farms*. Il développe, – et ils sont rares dans ce cas –, des saveurs correspondant aux arômes; dit autrement, il “goûte” ce qu’il sent, pas de surprise.

L'Amarillo® a un fort taux d’huile myrcène lui confère des arômes et saveurs plutôt fous ! C’est une rock star dans le monde de la « craft »: à découvrir absolument, vous ne serez pas déçu.e !



## TYPE DE HOUBLONS

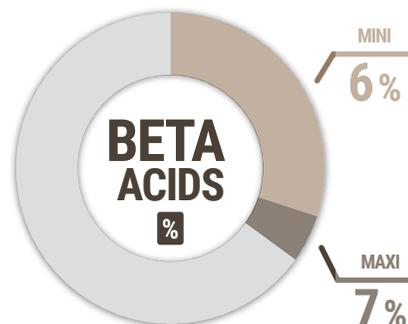
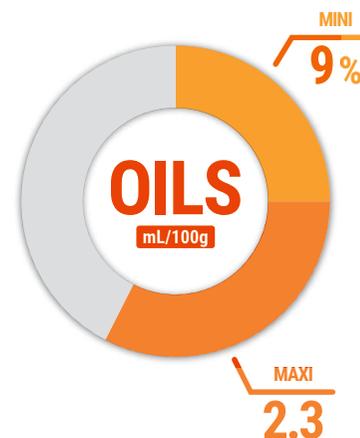
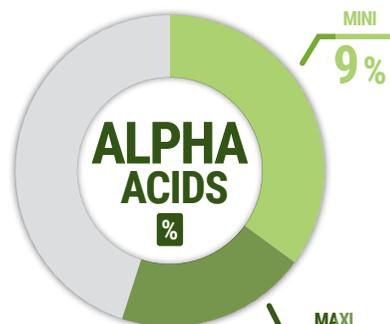
Dual

## FORME

Pellets

## ORIGINE

USA



## ACIDES

Alpha: 7 - 11%  
Beta: 6 - 7%  
Cohumulone: 20 - 24%

## HUILES CUMULÉES

1 - 2.5ml/100g

## SUBSTITUTS POSSIBLES

Ce houblon est assez unique, mais essayez le Cascade en usage aromatique

## UTILISATION

Pale Ale, IPA

## CARACTÉRISTIQUES

Orange, Citron, Abricot, Pamplemousse



WWW.HOPSTORE.FR

# ARIANA



Ariana est un houblon qui a été développé au *Hop Research Center* à Huell il y a moins d'une dizaine d'années et descend du Herkules et d'un mâle sauvage. On voit bien qu'il est de la même famille que le Herkules, regardez un peu son taux de cohumulone ! Vous cherchez de l'amertume, Ariana vous en apportera ! Ses huiles de bonne composition ne vous décevront pas côté arôme.



## TYPE DE HOUBLONS

Dual

## FORME

Pellets

## ORIGINE

Allemagne

## ACIDES

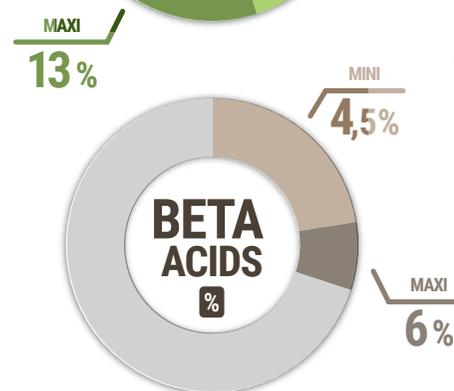
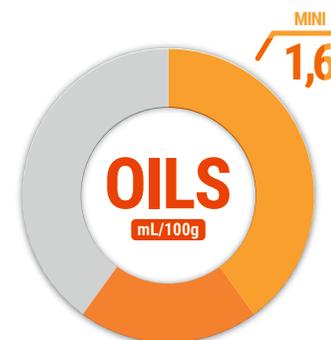
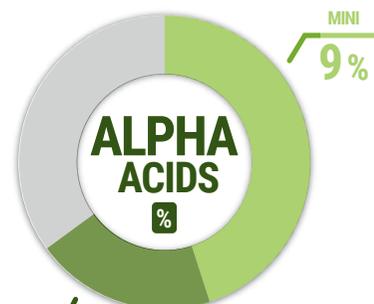
Alpha: 9 - 13%  
Beta: 4.5 - 6%  
Cohumulone: 40 - 42%

## HUILES CUMULÉES

1.6 - 2.54ml/100g

## SUBSTITUTS POSSIBLES

Ce houblon est assez unique



## UTILISATION

Ale, Pale Ale, IPA

## CARACTÉRISTIQUES

Fruit de la passion, Ananas, Poire, Mandarine



WWW.HOPSTORE.FR

# AURORA



L'Aurora est un houblon d'origine slovène développé à partir du Northern Brewer. Il est également connu sous le nom de Super Styrian.

Le bel équilibre de ses huiles essentielles, apporte un arôme à la fois intense et plaisant à la bière. Avec près de deux fois plus d'Alpha que le Styrian Golding – autre houblon slovène emblématique – il développe une amertume douce et une douceur comme « velours ».



## TYPE DE HOUBLONS

Dual

## FORME

Pellets

## ORIGINE

Autriche

## ACIDES

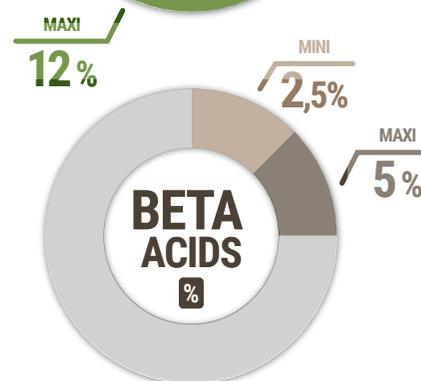
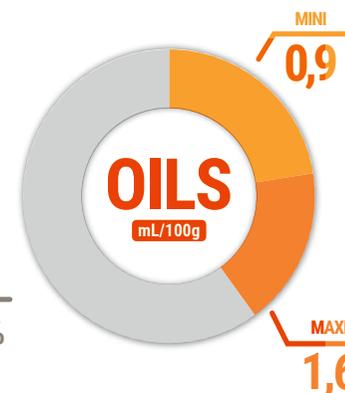
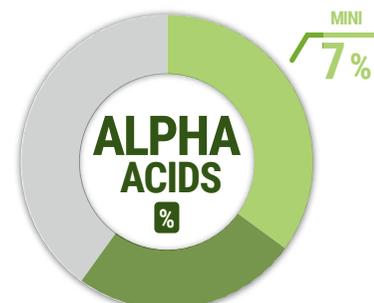
Alpha: 7 - 12%  
Beta: 2.5 - 5%  
Cohumulone: 22-26%

## HUILES CUMULÉES

0.9 - 1.8ml/100g

## SUBSTITUTS POSSIBLES

Northern Brewer  
Styrian Golding



## UTILISATION

English Ale, Belgian Ale, American Pale Ale, Dark Lager

## CARACTÉRISTIQUES

Épices, Herbe, Anis, Thé



WWW.HOPSTORE.FR

# CALLISTA



Callista est un houblon relativement récent qui a été développé il y a une petite dizaine d'années au Hop Research Center à Hüll, dans le cadre des recherches pour le développement de variétés aromatiques.

C'est un descendant du Hallertau Tradition et d'un mâle Huell. Le mot « Callista » peut avoir différentes significations, mais en Grec, il faut surtout dire « la plus belle » ;-). En raison d'un taux de cohumulone faible, Callista apportera une amertume douce et équilibrée.



## TYPE DE HOUBLONS

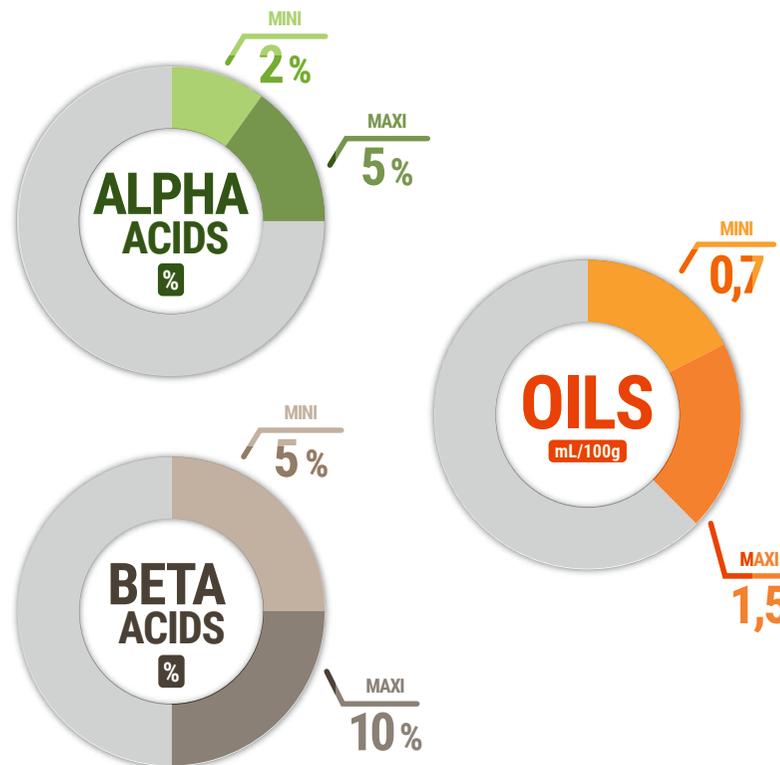
Aromatique

## FORME

Pellets

## ORIGINE

Allemagne



## ACIDES

Alpha: 2 - 5%  
Beta: 5 - 10%  
Cohumulone: 15 - 21%

## HUILES CUMULÉES

0,7 - 1,5mL/100g

## SUBSTITUTS POSSIBLES

Ce houblon est assez unique

## UTILISATION

Ales, IPA

## CARACTÉRISTIQUES

Fraise, Poire, Caramel, Orange



WWW.HOPSTORE.FR

# CALYPSO®



Le Calypso™ a été élevé dans la région de la Yakima Valley aux USA. Il n'est pas évident de trouver quantités d'infos sur le Calypso™ mais l'on sait qu'il est largement utilisé en single hop par de nombreuses brasseries artisanales.

Son taux élevé d'acides alphas en font un très bon amérisant (vous noterez également son cohumulone élevé, si vous lui chauffez le museau, il va envoyer sévère), mais ses puissantes notes d'agrumes et citron vert lui permettent également d'avoir de la conversation en addition tardive de vos brassins; notons qu'initialement, il a été développé pour ses arômes! C'est un houblon incroyablement complexe aux notes d'agrumes et de fruits.



## TYPE DE HOUBLONS

Dual

## FORME

Pellets

## ORIGINE

USA

## ACIDES

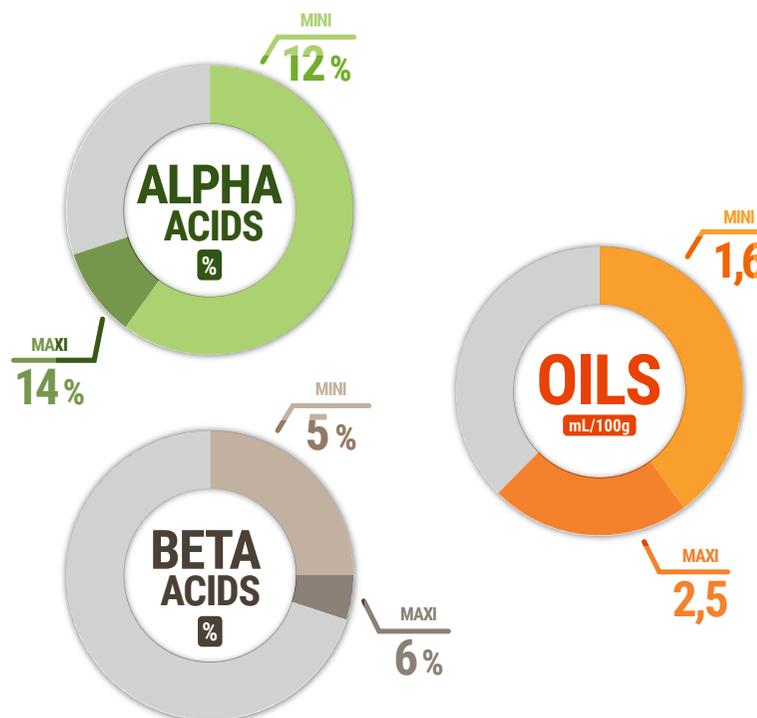
Alpha: 12 - 14  
Beta: 5- 6%  
Cohumulone: 40-42%

## HUILES CUMULÉES

1.6 to 2.5ml/100g

## SUBSTITUTS POSSIBLES

Citra®, Chinook



## UTILISATION

Ale, Stout, Barley Wine

## CARACTÉRISTIQUES

Agurmes, Citron vert, Pomme, Poire



WWW.HOPSTORE.FR

# CASCADE



Créé au début des années 1970, le Cascade serait le fruit du croisement entre le Fuggle anglais et une variété russe le Serebrianka. Il a été ainsi nommé en l'honneur des montagnes Cascade qui traversent les états de Washington, Oregon, Californie et la province canadienne British Columbia.

Le Cascade se popularise très rapidement, grâce à ses arômes puissants d'agrumes et de pamplemousse, qui se prêtent parfaitement au style de la Pale Ale. La première bière commercialisée avec ce houblon est l'American Pale Ale de Anchor Brewing Company en 1975.



## TYPE DE HOUBLONS

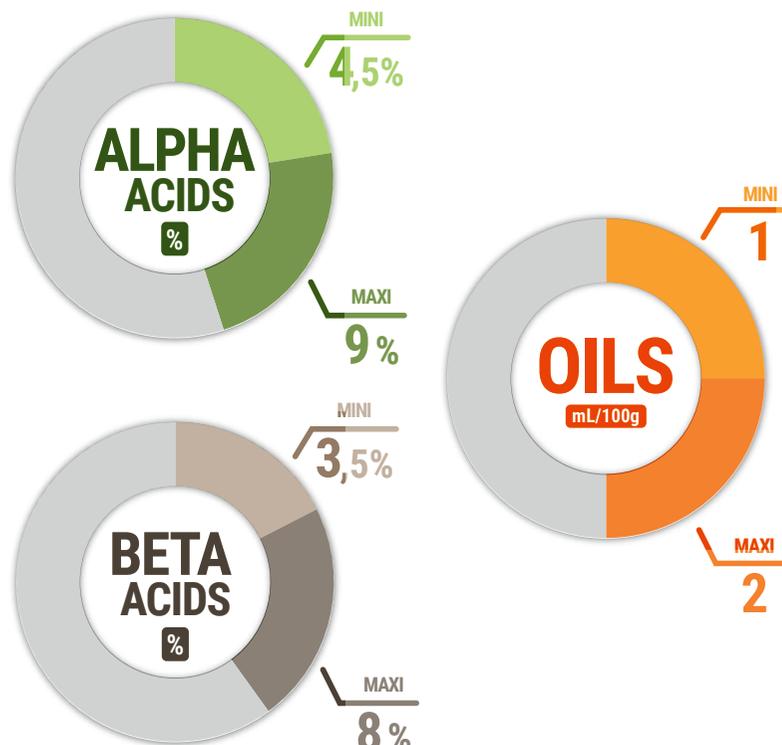
Descriptif

## FORME

Pellets

## ORIGINE

Espagne, Allemagne, Autriche



## ACIDES

Alpha: 4.5 to 9%  
Beta: 3.5 to 8%  
Cohumulone: 30 to 40%

## HUILES CUMULÉES

1 to 2ml/100g

## SUBSTITUTS POSSIBLES

Centennial, Columbus (pour l'amertume), Amarillo (pour les arômes)

## UTILISATION

Pale Ale, Amber, IPA, Barleywine

## CARACTÉRISTIQUES

Fleurs, Agrumes, Épices



WWW.HOPSTORE.FR

# CASHMERE



Le Cashmere est un houblon assez récent et tout nouveau en Bio !! Il a été développé par la Washington State University et mis sur le marché en 2013 par le mariage du Cascade et du Northern Brewer. Il est intéressant de noter que ses acides alphas sont supérieurs à ceux du Cascade. A ne pas manquer pour des bières qui veulent du peps !



## TYPE DE HOUBLONS

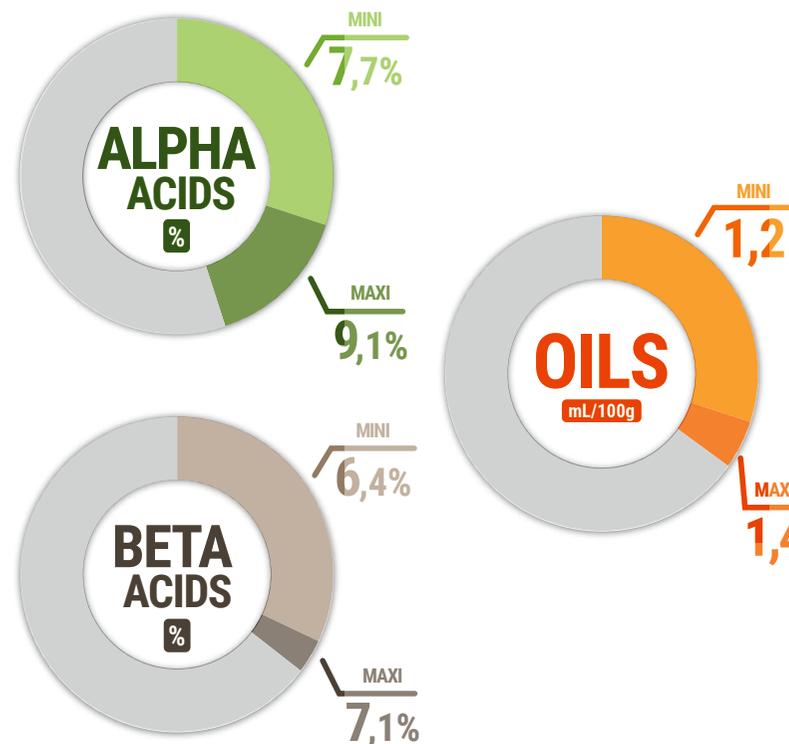
Dual

## FORME

Pellets

## ORIGINE

USA



## ACIDES

Alpha: 7.7 - 9.1%  
Beta: 6.4 - 7.1%  
Cohumulone: 22-24%

## HUILES CUMULÉES

1.2 - 1.4mL/100g

## SUBSTITUTS POSSIBLES

Pas facile à dire...

## UTILISATION

Saison, Sour, Blanche, Single Hop Pale, Pale Ale, IPA

## CARACTÉRISTIQUES

Agrumes, Fruits rouges, Melon, Épices



WWW.HOPSTORE.FR

# CENTENNIAL



Créé aux USA en 1990, le Centennial est un mélange des Brewers Gold, Fuggles, East Kent Golding et Bavarian.

Il peut être référencé sous le nom « Super Cascade » bien qu'il soit légèrement plus amer et avec moins d'agrumes que ce dernier.



## TYPE DE HOUBLONS

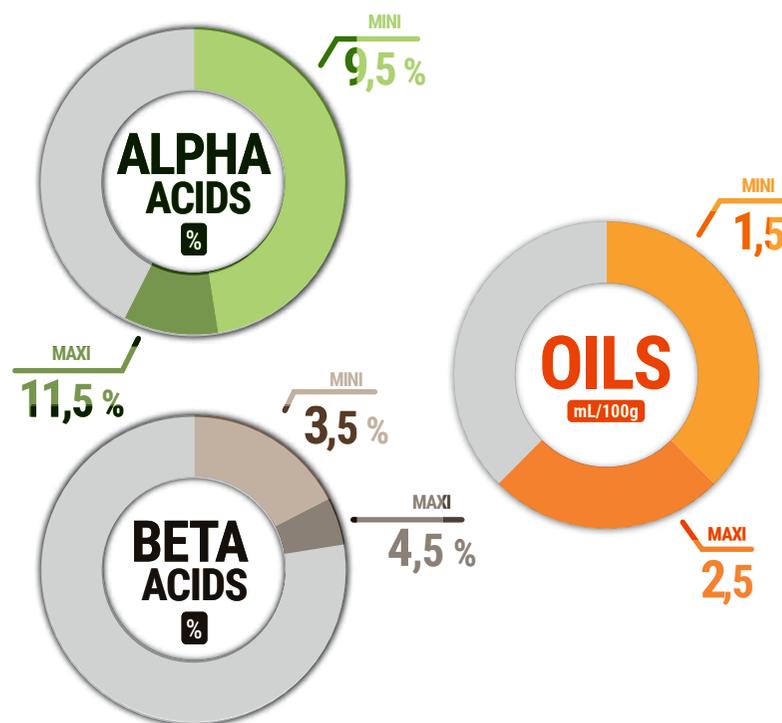
Dual

## FORME

Pellets

## ORIGINE

Belgique



## ACIDES

Alpha: 9,5 -11,5%  
Beta: 3,5 – 4,5%  
Cohumulone: 30 – 40%

## HUILES CUMULÉES

1,5 à 2,5ml/100g

## SUBSTITUTS POSSIBLES

Chinook, Columbus, Cascade, Galena

## UTILISATION

Pale Ale, Ambrée, IPA, Barleywine, Imperial Stout

## CARACTÉRISTIQUES

Terre, Fleur, Agrumes



WWW.HOPSTORE.FR

# CHALLENGER



Elevé au Wye College, le Challenger a été introduit sur le marché au début des années 1970 (1972). Il descend du Northern Brewer et est également parent avec le Northdown et le Target.

C'est une variété qui peut s'utiliser de différentes manières, c'est un excellent houblon "à tout faire" avec de jolies propriétés en terme d'arômes comme d'acides alpha. Utilisé comme houblon principal, il apporte de la fraîcheur et une ronde amertume. En fin de bouillon, il peut donner un caractère fruité à la bière, souvent très apprécié.



## TYPE DE HOUBLONS

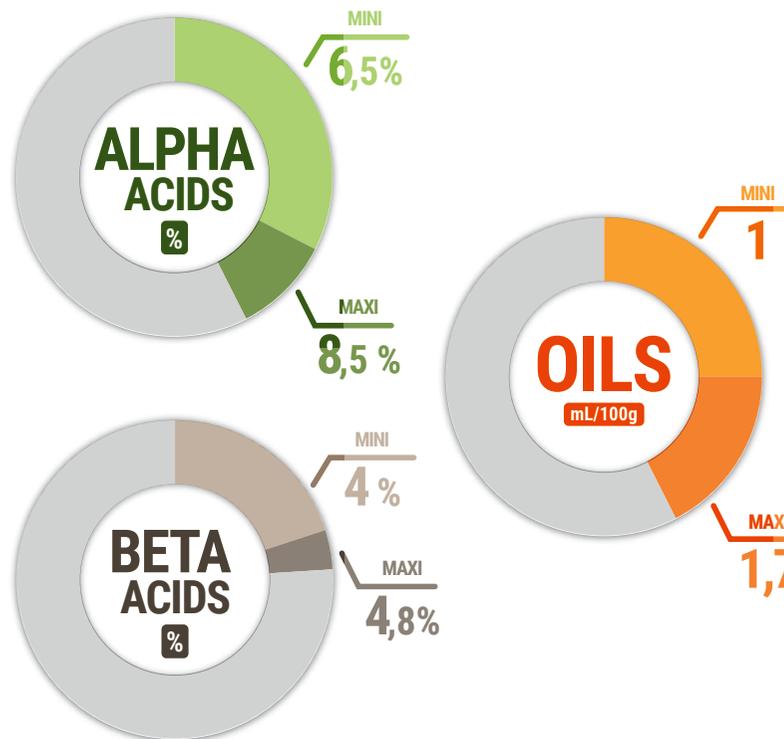
Dual

## FORME

Pellets

## ORIGINE

Belgique



## ACIDES

Alpha: 6.5 - 8.5%  
Beta: 4 - 4.8%  
Cohumulone: 20 - 25%

## HUILES CUMULÉES

1 - 1.7ml/100g

## SUBSTITUTS POSSIBLES

Northern Brewer, Perle, Phoenix

## UTILISATION

English Ale, Brown Ale, Porter, Stout, Barleywine

## CARACTÉRISTIQUES

Épices, Thé vert, Résineux



WWW.HOPSTORE.FR

# CHINOOK



Disponible depuis 1985, le Chinook a progressivement gagné en popularité. Il est dans le top 10 des houblons utilisés aux Etats-Unis par les brasseries artisanales, notamment parce qu'il est excellent à tous les stades du brassin et qu'il peut être utilisé à la fois en aromatique et en amérisant. Le Chinook est un croisement entre le Petham Golding et un mâle américain.



## TYPE DE HOUBLONS

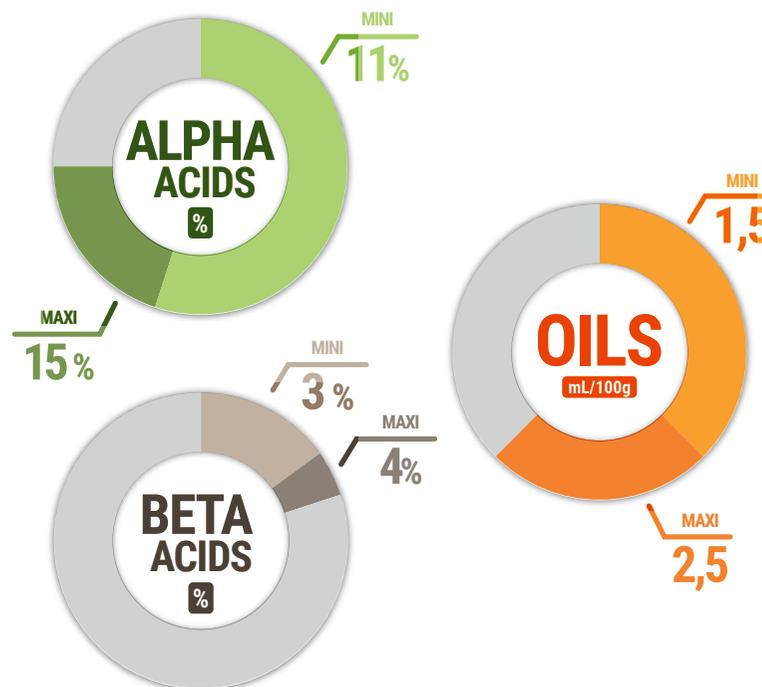
Amérisant

## FORME

Pellets

## ORIGINE

Espagne



## ACIDES

Alpha: 11 - 15%  
Beta: 3 - 4%  
Cohumulone: 27 - 35%

## HUILES CUMULÉES

1.5 - 2.5ml/100g

## SUBSTITUTS POSSIBLES

Galena, Columbus, Eroica, Northern Brewer, Nugget, Zeus

## UTILISATION

Lager, IPA, Pale Ale, Stout, Porter

## CARACTÉRISTIQUES

Citron, Pamplemousse, Épices

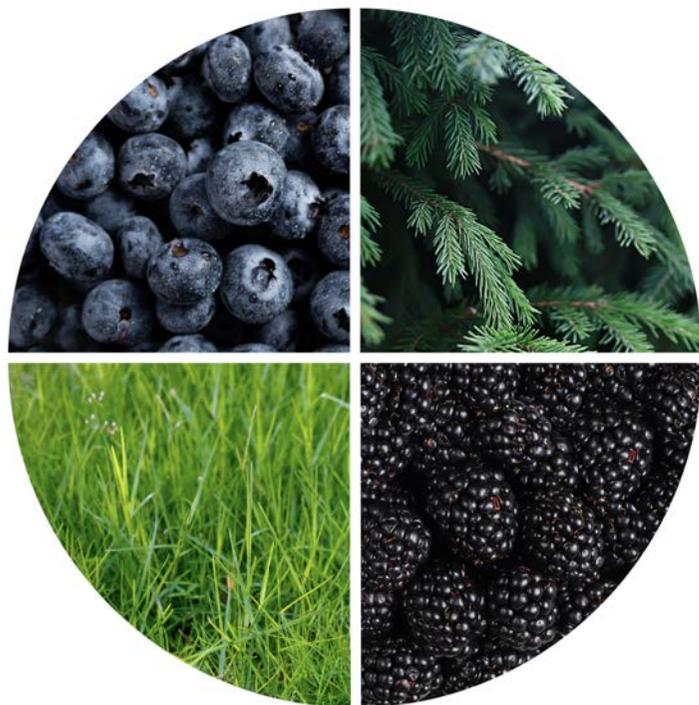


WWW.HOPSTORE.FR

# EUREKA™



L'Eurêka™ présente de grandes similarités avec le Simcoe® et le Summit™, que vous connaissez peut-être déjà. Il est le descendant de l'Apollon et du Merkur, qui font de lui un amérissant de choc avec des propriétés aromatiques très intéressantes. Sans doute aussi parce qu'il est beaucoup sur les fruits rouges, ce qui n'est pas si fréquent chez nos amis houblons (on peut tout de même penser au Pacific Gem de Nouvelle-Zélande sur ce point).



## TYPE DE HOUBLONS

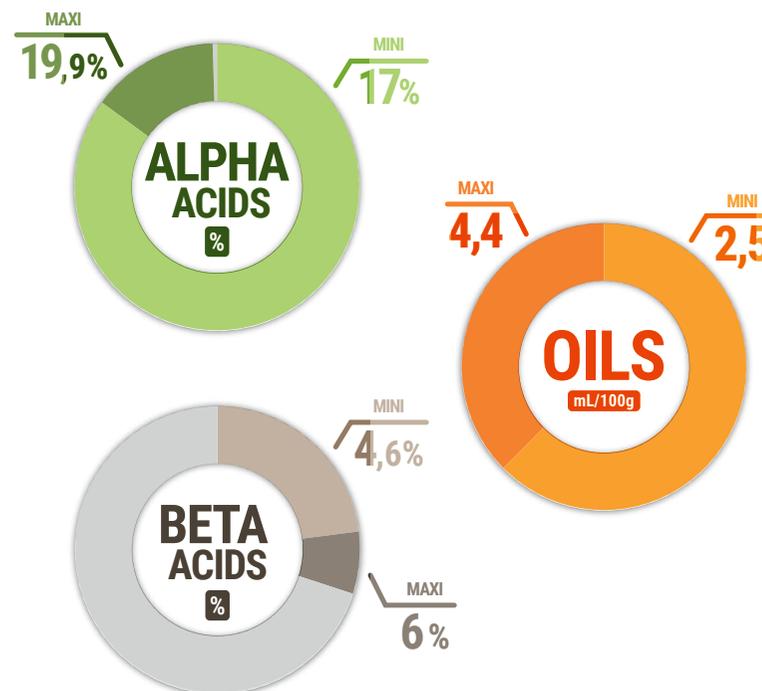
Amérissant

## FORME

Pellets

## ORIGINE

USA



## ACIDES

Alpha: 17 - 19.9%  
Beta: 4.6 - 6%  
Cohumulone: 28 - 30%

## HUILES CUMULÉES

2.5 - 4.4ml/100g

## SUBSTITUTS POSSIBLES

Apollo, Merkur,  
Pacific Gem

## UTILISATION

Pale Ale, IPA, NEIPA, Imperial IPA, Saison

## CARACTÉRISTIQUES

Myrtilles, Mûres, Pin, Herbe



WWW.HOPSTORE.FR

# FIRST GOLD



Très largement utilisé en Europe, ce houblon nain a été développé par le Wye College et commence à pénétrer le marché US.

C'est un houblon très versatile qui peut être utilisé dans une large variété de bière. Il peut être ajouté en dry hopping ou à peu près tout moment du brassin. C'est un houblon aux arômes que certains comparent à ceux du Golding, mais avec une pointe d'agrumes en plus et une amertume très équilibrée



## TYPE DE HOUBLONS

Dual

## FORME

Pellets

## ORIGINE

US

## ACIDES

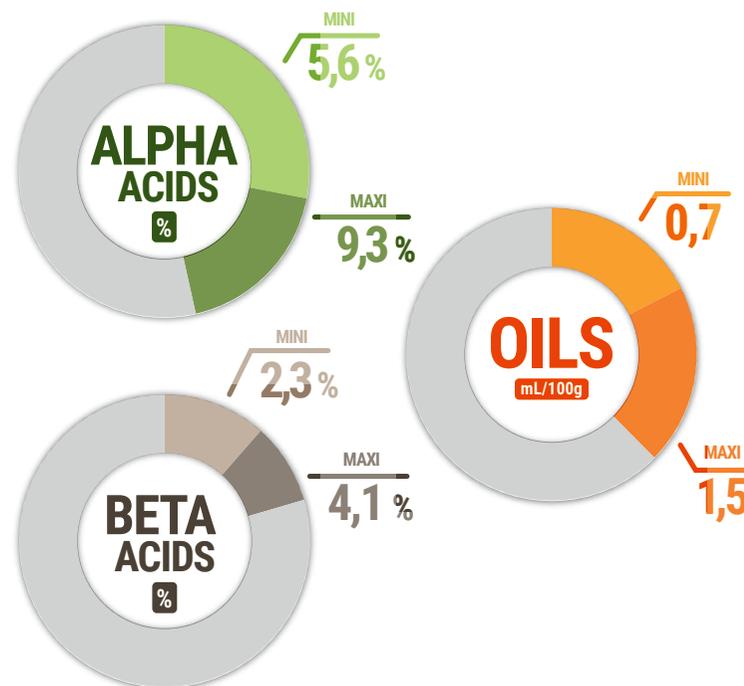
Alpha: 5,6 - 9,3  
Beta: 2,3 - 4,1  
Cohumulone: 31 - 36%

## HUILES CUMULÉES

0,7 - 1,5ml/100g

## SUBSTITUTS POSSIBLES

Challenger East Kent  
Golding, Northdown,  
Styrian Golding, Willamette



## UTILISATION

Porter, IPA, Amber Ale, Wheat

## CARACTÉRISTIQUES

Epices, Cannelle, Orange, Fleurs blanches



WWW.HOPSTORE.FR

# FUGGLE



Le Fuggle a été développé par Richard Fuggle (d'où le nom vous noterez;-) ) dans le Kent au Royaume-Uni en 1861. Il est intéressant de noter qu'initialement, il était utilisé comme houblon amérisant mais il n'est pas extrêmement amer en réalité. Le Fuggle est souvent comparé et utilisé en association avec les houblons Golding.



## TYPE DE HOUBLONS

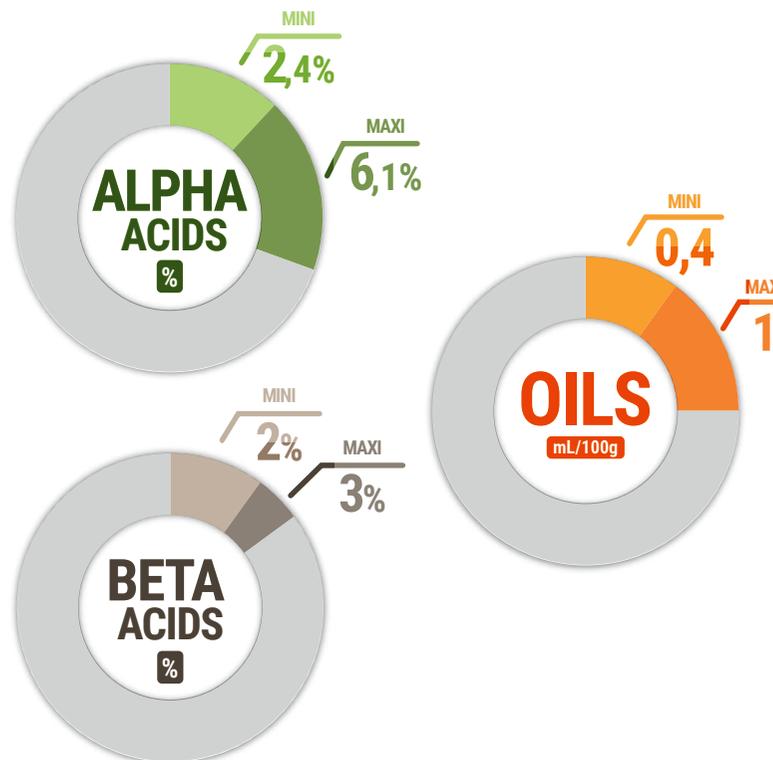
Aromatique

## FORME

Pellets

## ORIGINE

Belgique, France



## ACIDES

Alpha: 2.4 - 6.1%  
Beta: 2 - 3%  
Cohumulone: 23 - 33%

## HUILES CUMULÉES

0.44 - 1ml/100g

## SUBSTITUTS POSSIBLES

Fuggle US, Styrian Golding, Willamette

## UTILISATION

English Pales, Saison, Kolsch, Amber, Lambic, Stout

## CARACTÉRISTIQUES

Épices, Herbe, Bois, Menthe



WWW.HOPSTORE.FR

# GOLDING



Grand classique des houblons anglais, le Golding est l'un des plus anciens houblons utilisés dans la fabrication de la bière complète bien le Fuggle en apportant des notes florales et d'agrumes. Comme le Fuggle, il doit son nom au houblonnier qui l'a développé. Cette variété est apparue aux Etats-Unis à partir de 1995.



## TYPE DE HOUBLONS

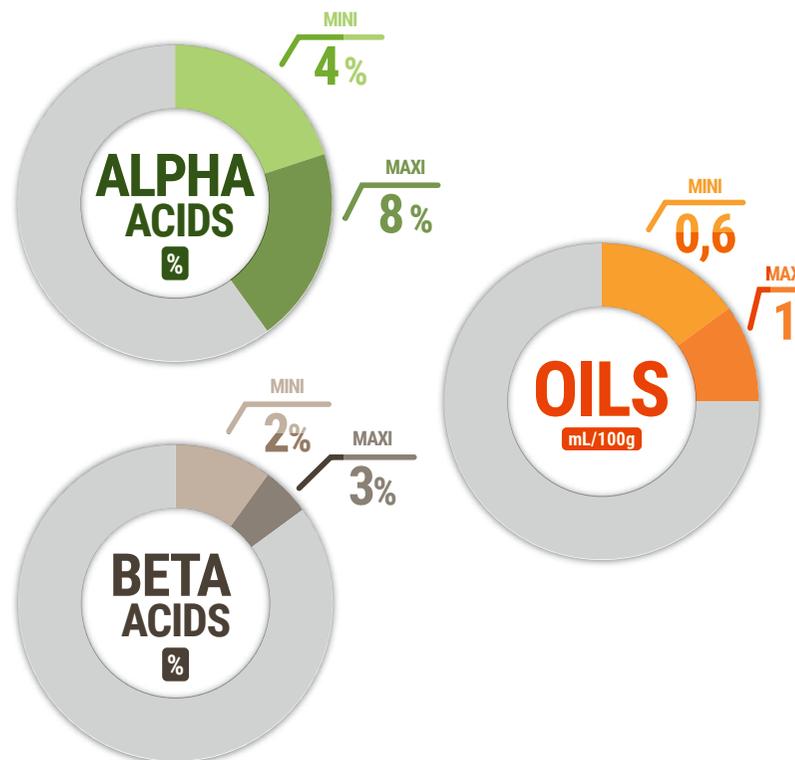
Aromatique

## FORME

Pellets

## ORIGINE

Belgique



## ACIDES

Alpha: 4 - 8% - Here: 5%  
Beta: 2 - 3% - Here: 2%  
Cohumulone: 20 - 28%

## HUILES CUMULÉES

0.6 - 1ml/100g

## SUBSTITUTS POSSIBLES

First Gold, Fuggle, Tett nang, Willamette

## UTILISATION

Paddles, English ou Belgian

## CARACTÉRISTIQUES

Agrumes, Poivre, Épices



WWW.HOPSTORE.FR

# HALLERTAU BLANC



Le Hallertau Blanc est un houblon développé en Allemagne en 2007 en croisant du Cascade et du Hull Melon. C'est un houblon assez récent qui a été véritablement mis sur le marché en 2012, pour agrémenter au départ les blondes typées américaines. Très fruité, il fait partie de cette nouvelle génération de houblons allemands – comme le Hull Melon ou le Mandarina Bavaria – qui permettent de proposer davantage d'arômes de fruits que la plupart des houblons nobles européens (plus végétaux).



## TYPE DE HOUBLONS

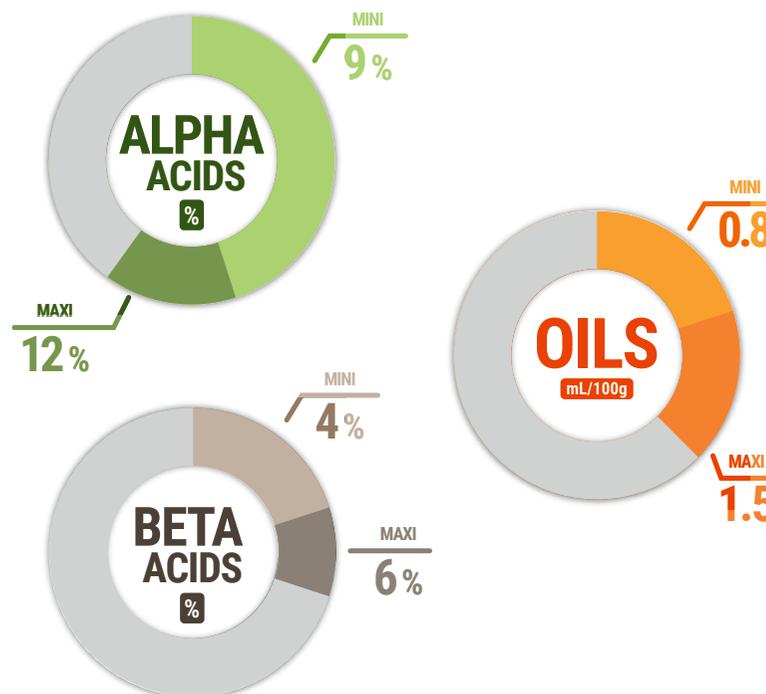
Dual

## FORME

Pellets

## ORIGINE

Allemagne



## ACIDES

Alpha: 9 – 12%  
Beta: 4 – 6%  
Cohumulone: 22 – 28%

## HUILES CUMULÉES

0,8 – 1,5mL/100g

## SUBSTITUTS POSSIBLES

Galaxy, Nelson Sauvin

## UTILISATION

Très versatile

## CARACTÉRISTIQUES

Fruit de la passion, raisin blanc, citronnelle, groseille à maquereaux



WWW.HOPSTORE.FR

# HERKULES



Développé par le Hop Research Center Hüll, le houblon Herkules a été mis sur le marché en 2006. Sa vocation est d'être un amérisant puissant, à haut rendement et résistant aux maladies. Il est fille du Taurus. Fait notable: en 2020, ce houblon était le plus cultivé en Hallertau, principale région de la culture du houblon en Allemagne.



## TYPE DE HOUBLONS

Amérisant

## FORME

Pellets

## ORIGINE

Allemagne

## ACIDES

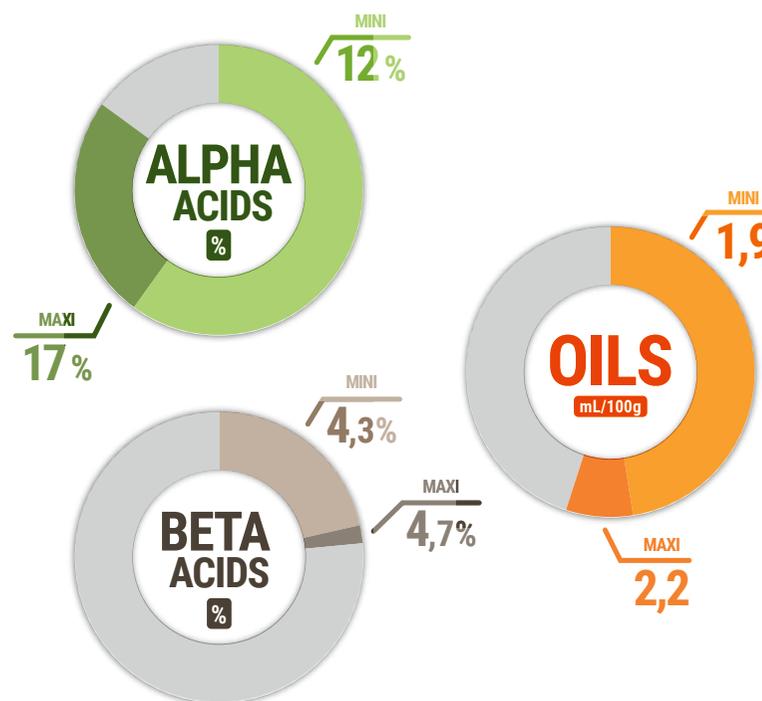
Alpha: 12 - 17%  
Beta: 4.3 - 4.7%  
Cohumulone: 32 - 38%

## HUILES CUMULÉES

1.9 - 2.2ml/100g

## SUBSTITUTS POSSIBLES

Magnum, Merkur, Taurus



## UTILISATION

Lager, Pilsner

## CARACTÉRISTIQUES

Épices, Orange, Résineux, Poivre



WWW.HOPSTORE.FR

# HERSBRUCKER



Mis sur le marché dans les années 1970, le fait que le Hersbrucker résiste plutôt bien aux différentes maladies lui a fait gagné du terrain au fil des ans. C'est d'ailleurs pour cela qu'il a été développé, pour résister au verticillium et remplacer peu à peu le sensible Mittelfrüh.

Avec peu d'Alpha et peu de Cohumulone, il développe d'agréables arômes, bien équilibrés, de fruits, d'épices et de fleurs. Il a été très communément utilisé dans les German Lager.



## TYPE DE HOUBLONS

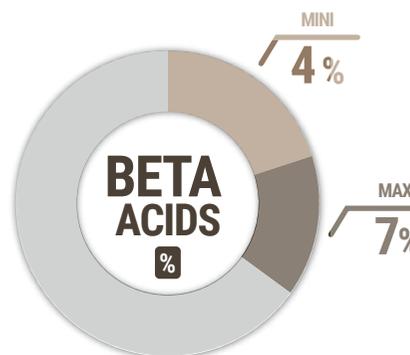
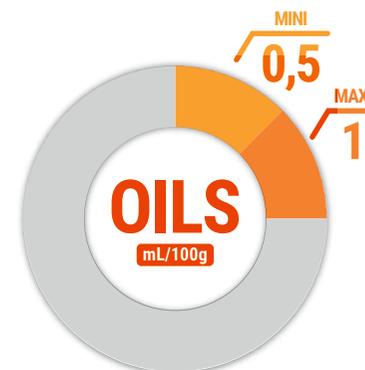
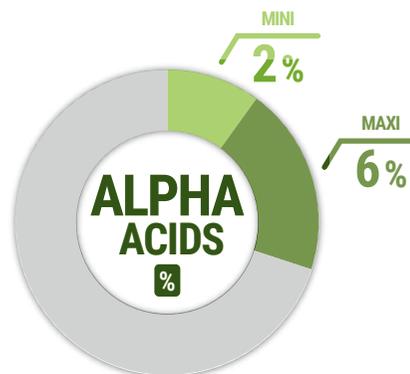
Aromatique

## FORME

Pellets

## ORIGINE

Allemagne



## ACIDES

Alpha: 2 - 6%  
Beta: 4 - 7%  
Cohumulone: 18 - 25%

## HUILES CUMULÉES

0.5 - 1ml/100g

## SUBSTITUTS POSSIBLES

Les Hallertau, Mount Hood, Strisselspalter

## UTILISATION

Lager, Pilsner, Wheat, Bock, Kolsch, Dunkel

## CARACTÉRISTIQUES

Terre, Foin, Tabac, Agrumes



WWW.HOPSTORE.FR

# HÜLL MELON



Le Hüll Melon est un houblon assez jeune qui est arrivé sur le marché au début des années 2010. Descendant du Cascade, il en a certaines intéressantes caractéristiques mais est aussi connu pour être intensément fruité.



## TYPE DE HOUBLONS

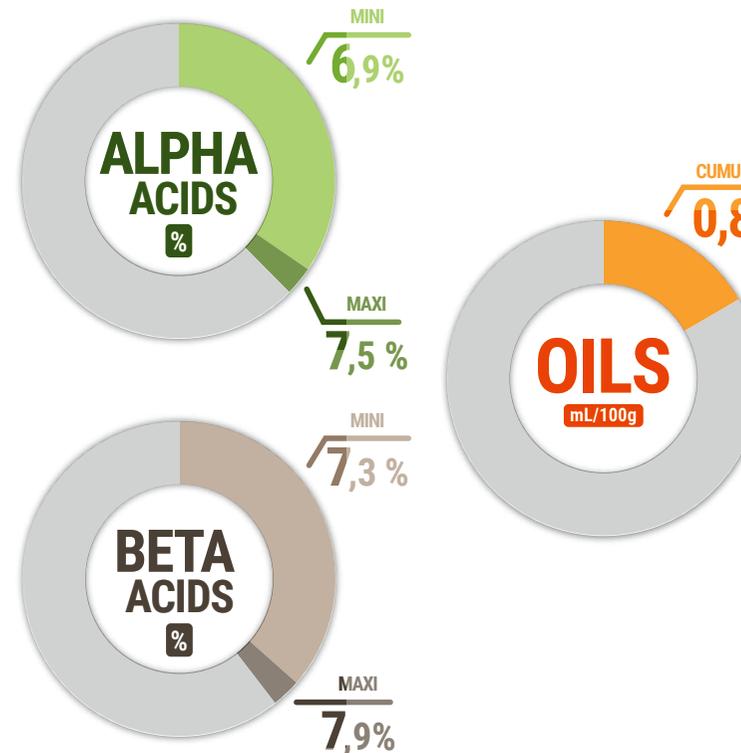
Dual

## FORME

Pellets

## ORIGINE

Allemagne



## ACIDES

Alpha: 6.9 - 7.5%  
Beta: 7.3 - 7.9%  
Cohumulone: 25 - 30%

## HUILES CUMULÉES

0.8ml/100g

## SUBSTITUTS POSSIBLES

Ce houblon est assez unique

## UTILISATION

Saison, Wheat, Kolsh, Pale Ale

## CARACTÉRISTIQUES

Pastèque, Fraise, Melon, Orange



WWW.HOPSTORE.FR

# MAGNAT



Le Magnat a été créé à partir du Magnum (d'où son nom !) et mis sur le marché en 2012



## TYPE DE HOUBLONS

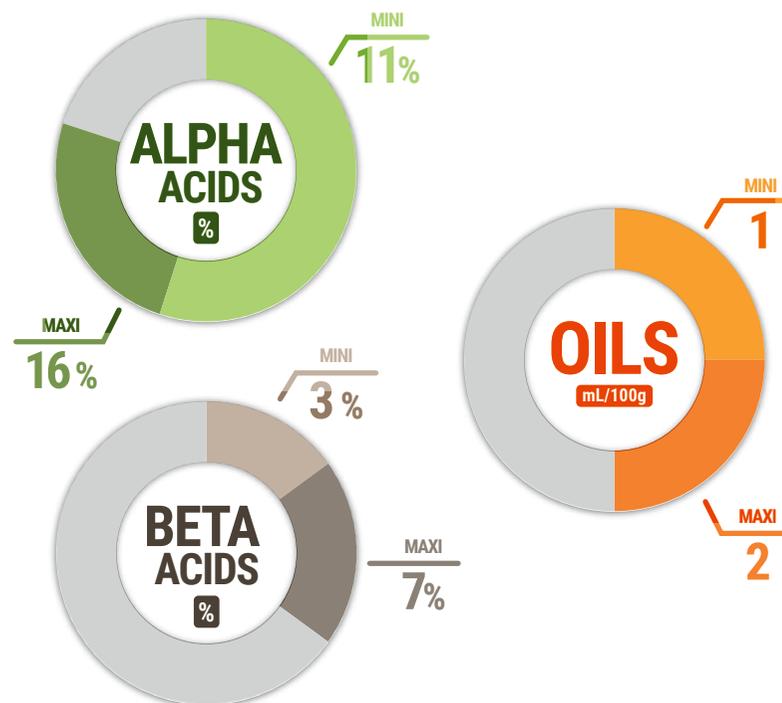
Amérisant

## FORME

Pellets

## ORIGINE

Pologne



## ACIDES

Alpha: 11 - 16 %  
Beta: 3 - 7 %  
Cohumulone: 21 - 25 %

## HUILES CUMULÉES

1-2 ml / 100g

## SUBSTITUTS POSSIBLES

Magnum, Lubelski

## UTILISATION

Pale Ale, IPA, Porter, Lager, Pils, Bock

## CARACTÉRISTIQUES

Citron, Pin, Camomille, Livèche



WWW.HOPSTORE.FR

# MALLING



Le Malling est originaire d'Autriche et c'est une exclu d'HOPSTORE ! Avec des arômes inédits pour un houblon européen et une franche amertume si souhaitée, nous sommes ravis de pouvoir vous le présenter !!



## TYPE DE HOUBLONS

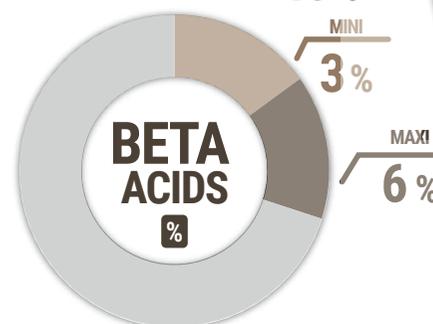
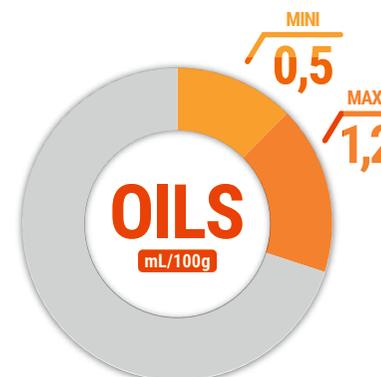
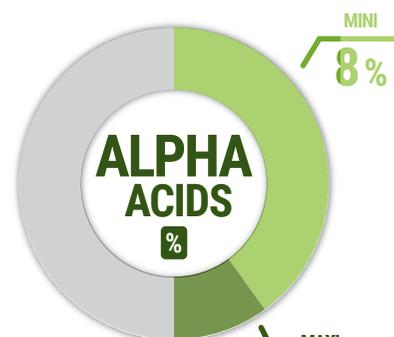
Dual

## FORME

Pellets

## ORIGINE

Autriche



## ACIDES

Alpha: 8 to 10%  
Beta: 3 to 6%  
Cohumulone: 35 to 40%

## HUILES CUMULÉES

0.5 to 1.2ml/100g

## SUBSTITUTS POSSIBLES

Bonne question !

## UTILISATION

Pale Ale, Porter, Bock, Pils, Lager, IPA

## CARACTÉRISTIQUES

Agrumes, Abricot, Melon, Poire



WWW.HOPSTORE.FR

# MANDARINA BAVARIA



Né du croisement entre le Cascade, le Hallertau Blanc et Hüll Melon, ce houblon a été mis sur le marché relativement récemment en 2012-2013.

Le Mandarina Bavaria est fortement apprécié à la fois pour ses saveurs et ses arômes.



## TYPE DE HOUBLONS

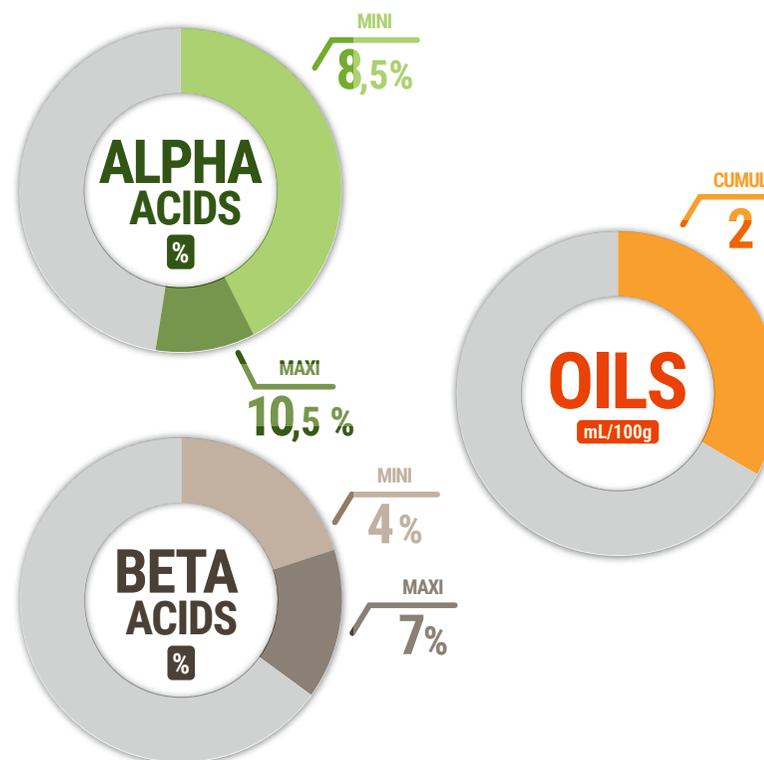
Dual

## FORME

Pellets

## ORIGINE

Allemagne



## ACIDES

Alpha: 8.5 - 10.5%  
Beta: 4- 7%  
Cohumulone: 31-35%

## HUILES CUMULÉES

2ml/100g

## SUBSTITUTS POSSIBLES

Citra

## UTILISATION

Pale Ale, German Ale

## CARACTÉRISTIQUES

Mandarine, Citron, Agrumes



WWW.HOPSTORE.FR

# MARYNKA



Initialement plutôt utilisé comme amérisant, le Marynka est en réalité un bon dual, apportant des saveurs herbacées. Mis sur le marché en 1988, il descend du Brewers Gold et est très largement produit dans la région de Lublin. Ses propriétés aromatiques sont notables.



## TYPE DE HOUBLONS

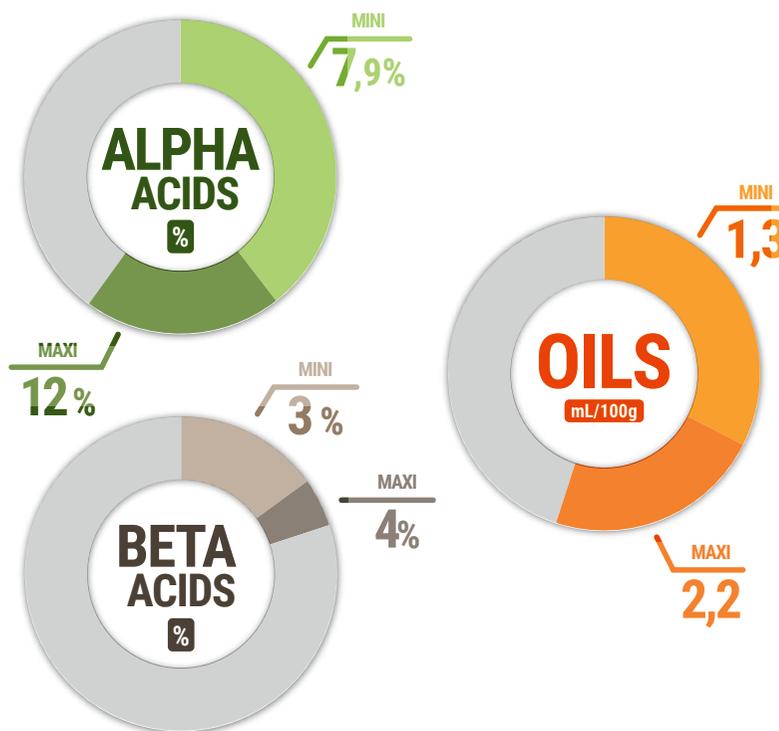
Dual

## FORME

Pellets

## ORIGINE

Pologne



## ACIDES

Alpha: 7,9 - 12 %  
Beta: 3 - 4%  
Cohumulone: 26 - 33 %

## HUILES CUMULÉES

1,3 - 2,2 ml/100g

## SUBSTITUTS POSSIBLES

Tettnanger

## UTILISATION

IPA, Pale Ale, Lager, Pilsner

## CARACTÉRISTIQUES

Foin, Réglisse, Citron, Herbes



WWW.HOPSTORE.FR

# MERLIN



Le Merlin est une variété assez récente produite au Royaume-Uni. N'attendez-plus pour le découvrir !

## TYPE DE HOUBLONS

Amérisant

## FORME

Pellets

## ORIGINE

Royaume-Uni

## ACIDES

En attente...

## HUILES CUMULÉES

En attente...

## SUBSTITUTS POSSIBLES

En attente...



## UTILISATION

En amérisant

## CARACTÉRISTIQUES

Fleurs, Résineux, Thé vert



WWW.HOPSTORE.FR

# MILLENNIUM



Le MILLENIUM est né du programme de développement des houblons de John I. Haas aux Etats-Unis et a été mis sur le marché en 2000 (d'où son nom !). Il est le descendant direct du Nugget et développe un profil aromatique similaire. Son principal intérêt est d'être plus résistant aux maladies et de proposer une meilleure conservation dans le temps. Il fait partie des houblons « Super Alpha ». Son taux de cohumulone (entre 28% et 35%) en fait un amérisant de choc !



## TYPE DE HOUBLONS

Amérisant

## FORME

Pellets

## ORIGINE

Espagne

## ACIDES

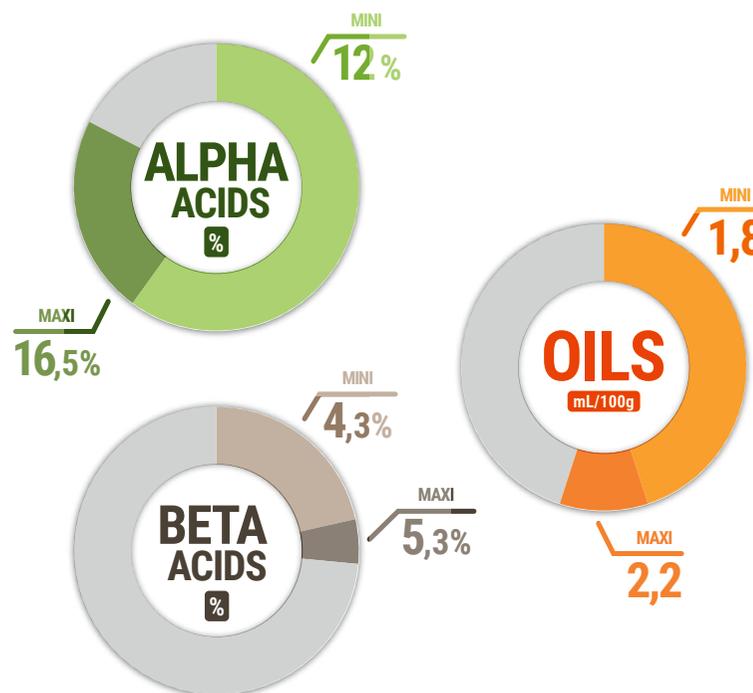
Alpha: 12 - 16.5%  
Beta: 4.3 - 5.3%  
Cohumulone: 28 - 32%

## HUILES CUMULÉES

1.8 - 2.2ml/100g

## SUBSTITUTS POSSIBLES

Columbus, Nugget, Summit, Zeus



## UTILISATION

IPA, American Ales, Stout, Barley Wine

## CARACTÉRISTIQUES

Caramel, Bois, Poire, Herbe



WWW.HOPSTORE.FR

# 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 farnesène.



## TYPE DE HOUBLONS

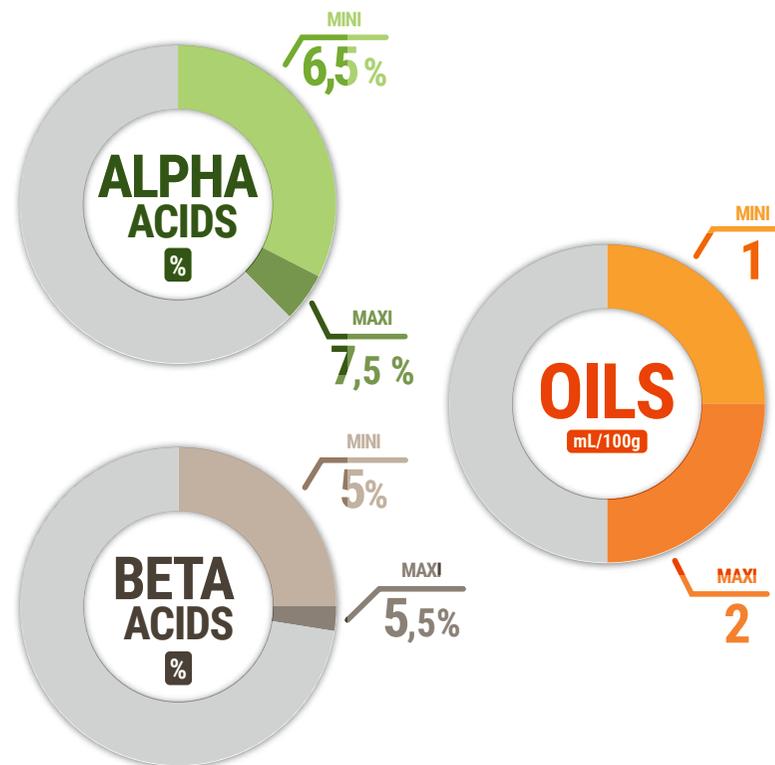
Aromatique

## 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

# MOUTERE™



Moutere™ est un croisement de la variété néo-zélandaise Southern Cross et d'un mâle sélectionné. Il a été développé par le New Zealand Plant and Food Research et mis sur le marché en 2015. Les huiles essentielles qu'il contient lui apportent des notes fruitées intenses. Le fait qu'il ait pas mal d'alphas et d'huiles mais peu de cohumulone lui permet d'apporter une amertume solide mais douce et joliment houblonnée.



## TYPE DE HOUBLONS

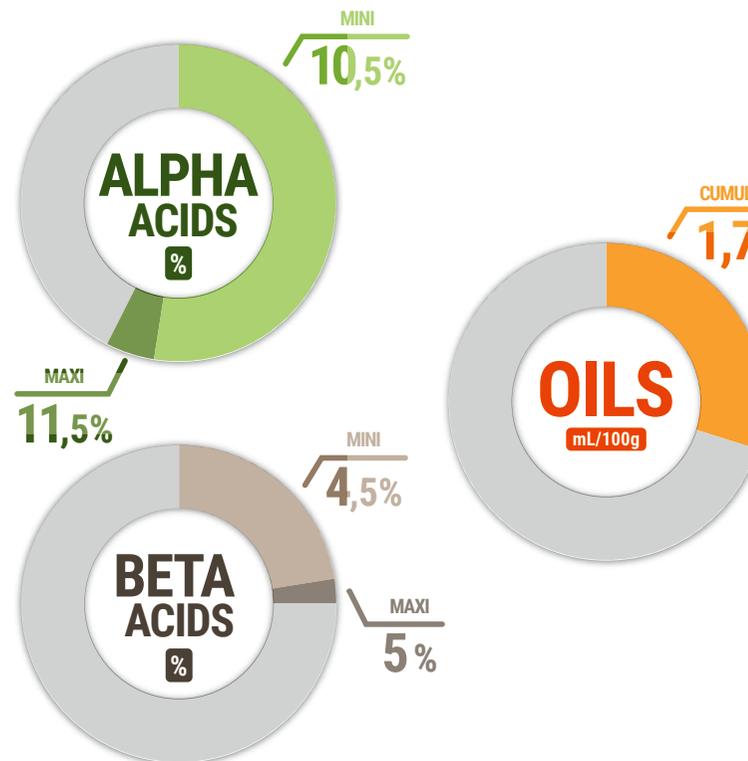
Dual

## FORME

Pellets

## ORIGINE

Nouvelle-Zélande



## ACIDES

Alpha: 15.5 - 18%  
Beta: 8-10%  
Cohumulone: 26%

## HUILES CUMULÉES

1.7mL/100g

## SUBSTITUTS POSSIBLES

Aucun

## UTILISATION

Lager, Pale Ale, IPA, NEIPAS

## CARACTÉRISTIQUES

Fruits exotiques, Fruits de la passion, Pamplemousse, Citron



WWW.HOPSTORE.FR

# NECTARON®



Le Nectaron® est une toute nouvelle variété néo-zélandaise, soeur de la variété Waimea. La première impression est sur les fruits tropicaux et des arômes d'agrumes. Typiques Nouvelle-Zélande !! Pour en tirer le maximum, il est conseillé de l'ajouter en fin d'ébullition ou en dry hopping. Attention les arômes !!



## TYPE DE HOUBLONS

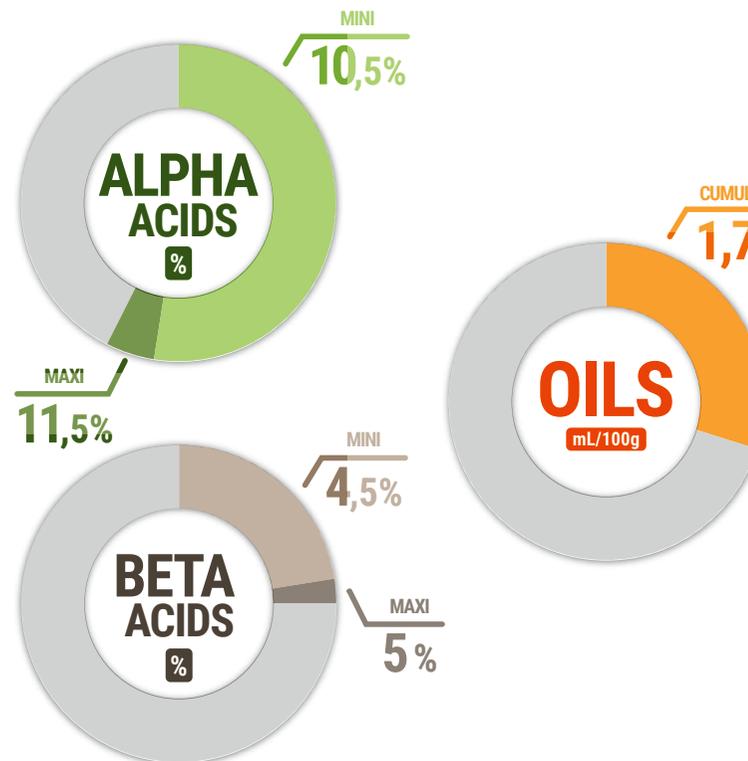
Dual

## FORME

Pellets

## ORIGINE

Nouvelle-Zélande



## ACIDES

Alpha: 10.5 - 11.5%  
Beta: 4.5 - 5%  
Cohumulone: 26-28%

## HUILES CUMULÉES

1.7mL/100g

## SUBSTITUTS POSSIBLES

Aucun

## UTILISATION

Lager, Pale Ale, IPA, NEIPA

## CARACTÉRISTIQUES

Fruits de la passion, Ananas, Nectarine, Citron



WWW.HOPSTORE.FR

# 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

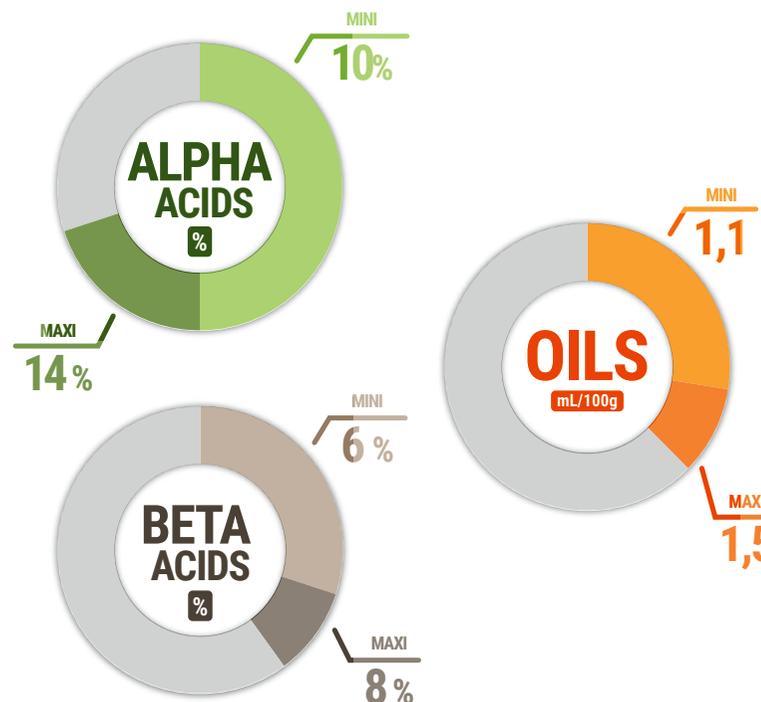
Aromatique

## 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

# NUGGET



Le Nugget a été développé par le USA Breeding Programm dans les années 1970 puis mis sur le marché en 1983.

Il descend du Brewers Gold et a permis de créer le Millenium. Parce qu'il a lui-même beaucoup d'acide alpha mais peu de cohumulone, il apporte un coup de fouet d'amertume très apprécié dans les IPA.

Son niveau élevé d'huile myrcène lui confère un parfum assez vert, herbeux. En Dry hopping, il apportera un nez très puissant.



## TYPE DE HOUBLONS

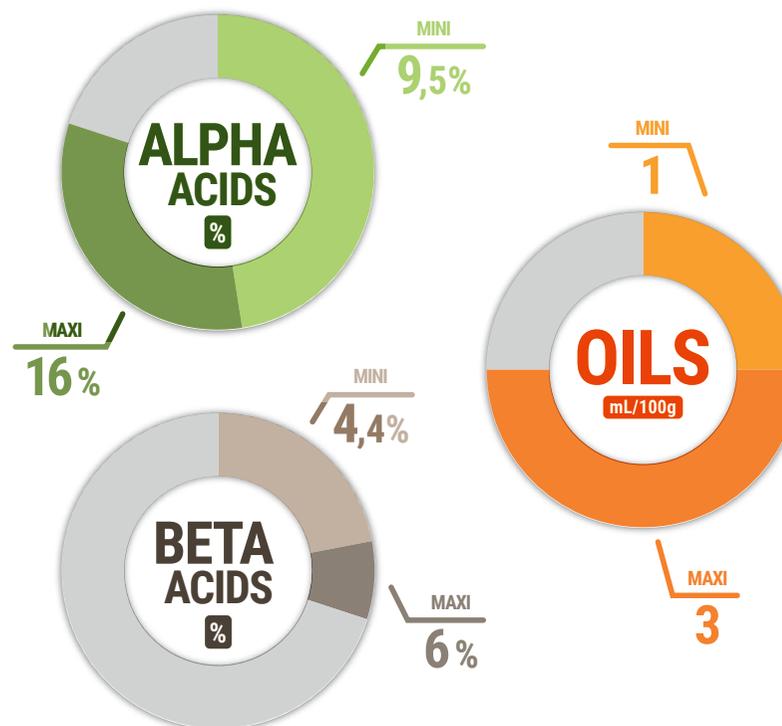
Dual

## FORME

Pellets

## ORIGINE

USA, Espagne



## ACIDES

Alpha: 9.5 - 16%  
Beta: 4.4 - 6%  
Cohumulone: 22 - 26%

## HUILES CUMULÉES

1 - 3ml/100g

## SUBSTITUTS POSSIBLES

Chinook Columbus,  
Galena, Magnum

## UTILISATION

Pale Ale, ESB, Lager, Pilsner, IPA, Stout, Imperial, Rye, Barley Wine

## CARACTÉRISTIQUES

Gingembre, Herbe, Bois



WWW.HOPSTORE.FR

# PACIFIC GEM™



Ce houblon a été développé par le New Zealand Hop Breeding programme et a été mis sur le marché en 1987.

Il fait partie des houblons qui possèdent un important niveau d'acide alpha et des taux de cohumulone élevé qui font de lui un amérisant de choc! En addition tardive, il apporte aussi d'intéressants arômes pour ceux qui recherchent les saveurs de baies rouges.



## TYPE DE HOUBLONS

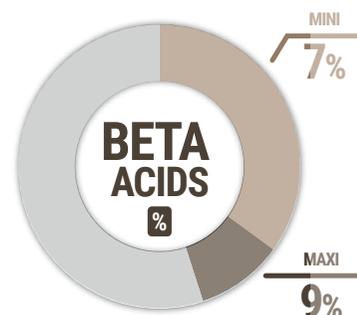
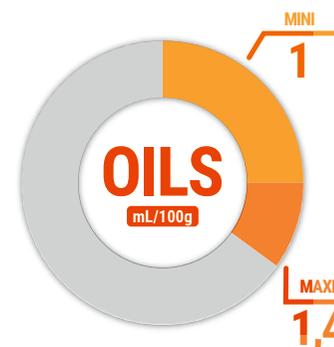
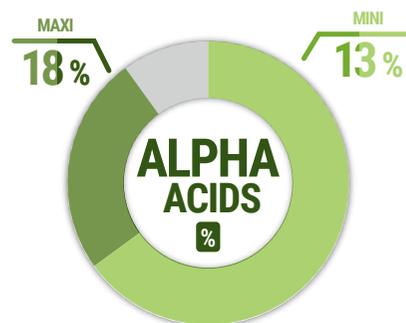
Amérisant

## FORME

Pellets

## ORIGINE

Nouvelle-Zélande



## ACIDES

Alpha: 13 - 18%  
Beta: 7 - 9%  
Cohumulone: 37 - 40%

## HUILES CUMULÉES

1 - 1.4ml/100g

## SUBSTITUTS POSSIBLES

Cluster, Columbus, Fuggle

## UTILISATION

Pale Ale, IPA, Brown Ale, English Ale

## CARACTÉRISTIQUES

Fruits rouges, Mûres, Épices



WWW.HOPSTORE.FR

# PERLE



Le Perle est un houblon déjà ancien, mis sur le marché en 1978. Il descend comme de nombreux autres houblons du Northern Brewer et est aussi très cultivé aux USA. Il a plus d'Acides alpha que l'Hallertau Mittlefrüh mais lui ressemble beaucoup.



## TYPE DE HOUBLONS

Dual

## FORME

Pellets

## ORIGINE

Autriche, Allemagne

## ACIDES

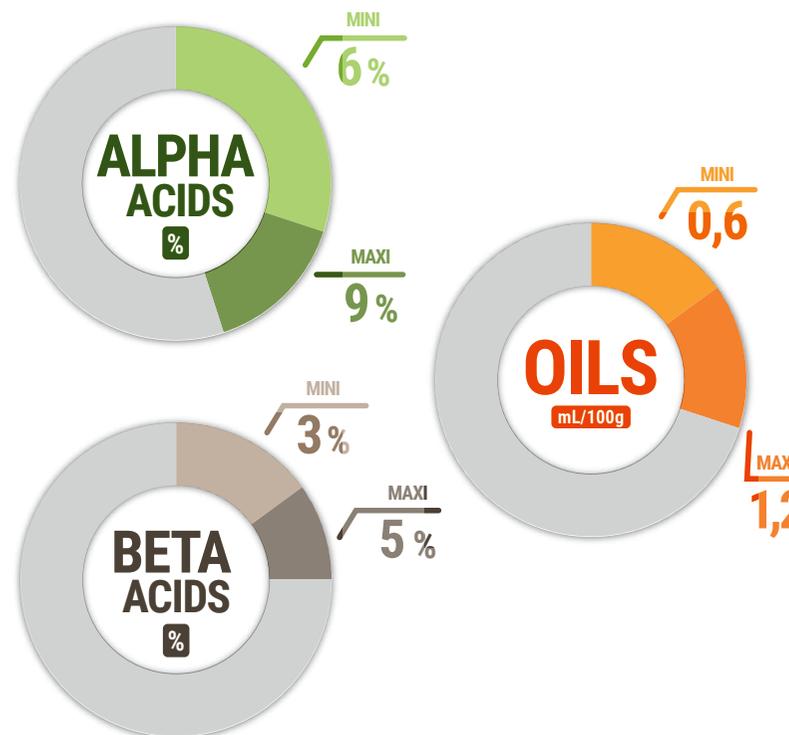
Alpha: 6 - 9%  
Beta: 3 - 5%  
Cohumulone: 25 - 30%

## HUILES CUMULÉES

0.6 - 1.2ml/100g

## SUBSTITUTS POSSIBLES

Challenger, Hallertau, Mittlefrüh, Northern Brewer



## UTILISATION

Lager, Pale Ale, Wheat, Mint Porter, Dunkel

## CARACTÉRISTIQUES

Menthe, Épices, Résineux



WWW.HOPSTORE.FR

# PHOENIX



Le Phoenix est originaire du Royaume-Uni où il a été développé au début des années 1990 par le Wye College. Au départ il était question de remplacer le Challenger qui souffrait de nombreuses maladies. Aujourd'hui on trouve les deux sur le marché et c'est tant mieux !



## TYPE DE HOUBLONS

Dual

## FORME

Pellets

## ORIGINE

Belgique

## ACIDES

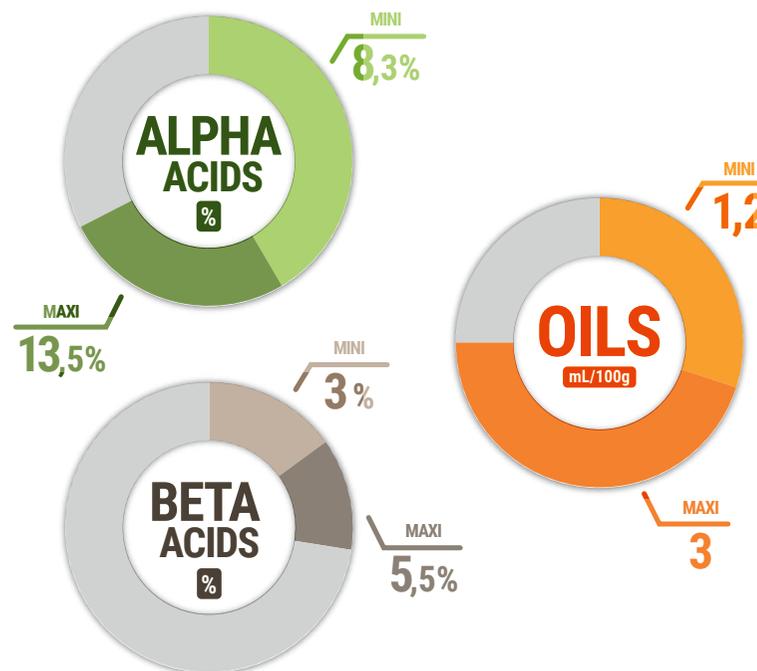
Alpha: 8.3 - 13.5%  
Beta: 3 - 5.5%  
Cohumulone: 23 - 33%

## HUILES CUMULÉES

1.2 - 3ml/100g  
Ici 1.6ml

## SUBSTITUTS POSSIBLES

Challenger East Kent  
Golding, Northdown  
Goldings



## UTILISATION

Porter, Stout, English Ales, IPA

## CARACTÉRISTIQUES

Épices, Terre



WWW.HOPSTORE.FR

# PILGRIM

Le Pilgrim est un houblon originaire du Royaume-Uni où il a été développé par le fameux Wye College. Il est de la même fratrie que le First Gold et le Herald et fait partie de ces variétés de houblons « naines ». Il a été mis sur le marché en 2000.



## TYPE DE HOUBLONS

Amérisant

## FORME

Pellets

## ORIGINE

Belgique

## ACIDES

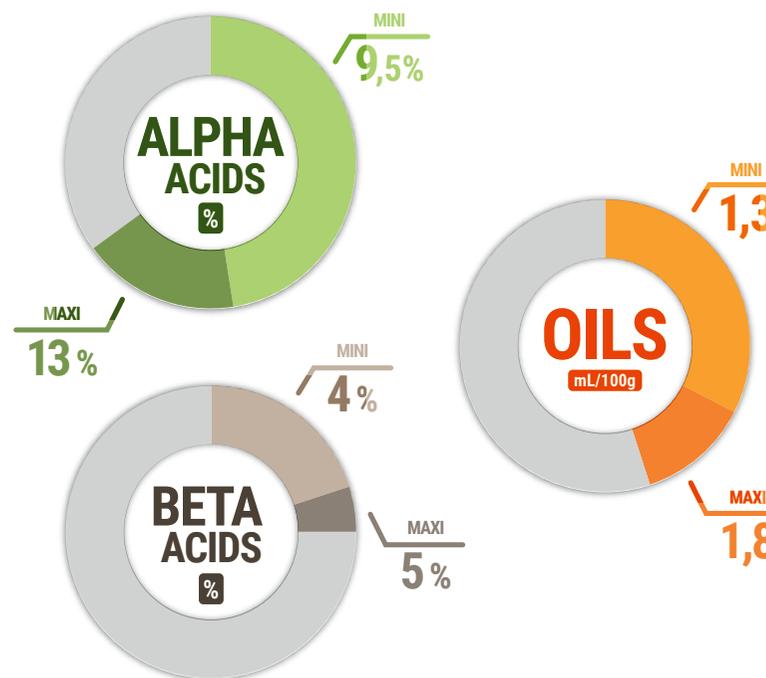
Alpha: 9.5 - 13%  
Beta: 4 - 5%  
Cohumulone: 33 - 35%

## HUILES CUMULÉES

1.3 - 1.8ml/100g

## SUBSTITUTS POSSIBLES

Challenger Pioneer,  
Target



## UTILISATION

Pale Ales, English Ales, IPA

## CARACTÉRISTIQUES

Poire, Herbe, Épices



WWW.HOPSTORE.FR

# PULAWSKI



L'un des derniers nés - mis sur le marché en 2012 - de l'IUNG Institute, le Pulawski est un bon dual, davantage porté sur les arômes que l'amertume toutefois.



## TYPE DE HOUBLONS

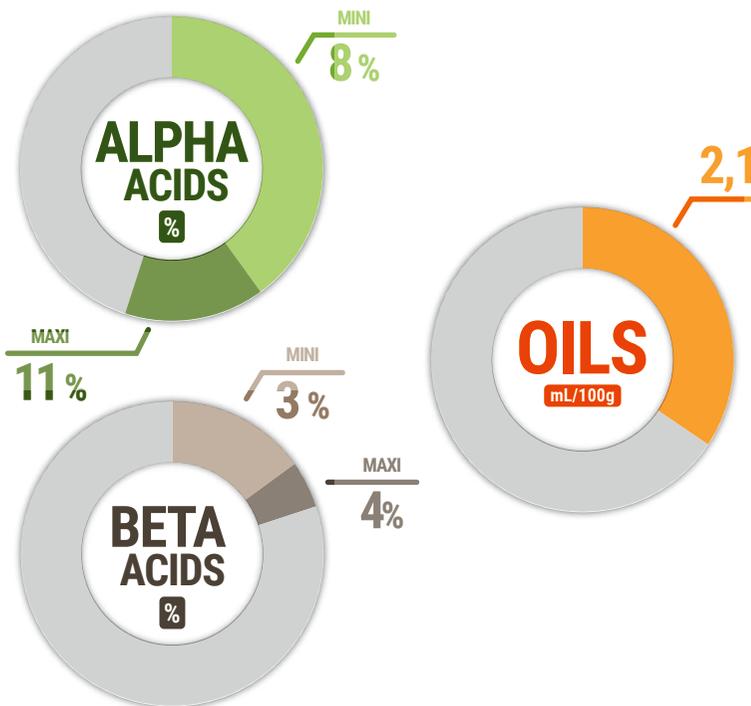
Dual

## FORME

Pellets

## ORIGINE

Pologne



## ACIDES

Alpha: 8 - 11%  
Beta: 3 - 4 %  
Cohumulone: 33 - 35%

## HUILES CUMULÉES

2,1 ml/100g

## SUBSTITUTS POSSIBLES

Il n'en n'a pas vraiment

## UTILISATION

Pale Ale, Pilsner, Wheat

## CARACTÉRISTIQUES

Clou de girofle, Herbes, Citron



WWW.HOPSTORE.FR

# 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

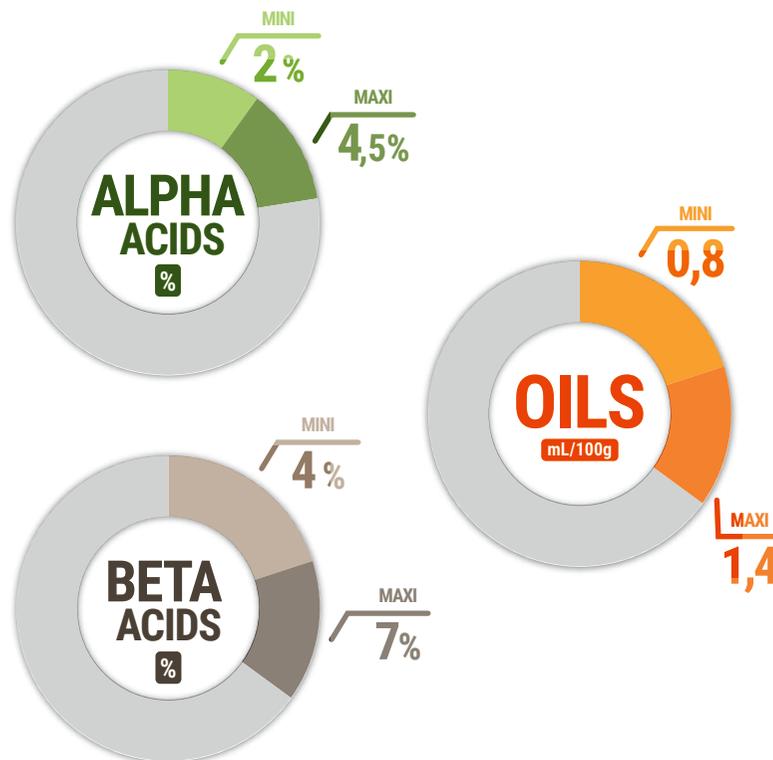
Aromatique

## 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

# SAPHIR



Saphir est une variété relativement récente qui a été mise sur le marché en 2002. Il a été développé par le Hop Research Center de Hüll, avec pour objectif de créer un substitut au Hallertau Mittelfrüh qui en ait les nobles caractéristiques tout en étant plus résistant aux maladies.



## TYPE DE HOUBLONS

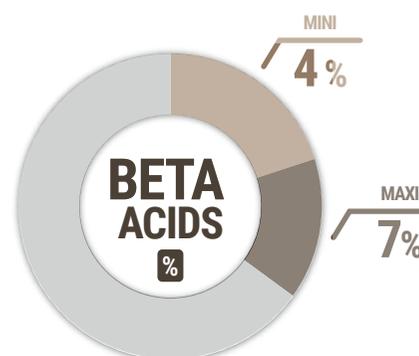
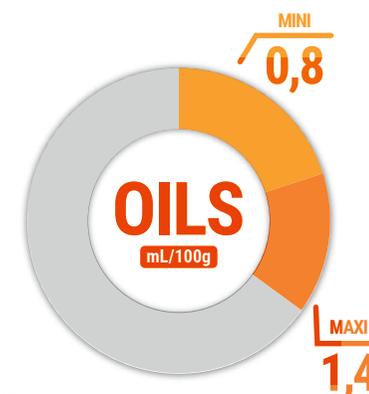
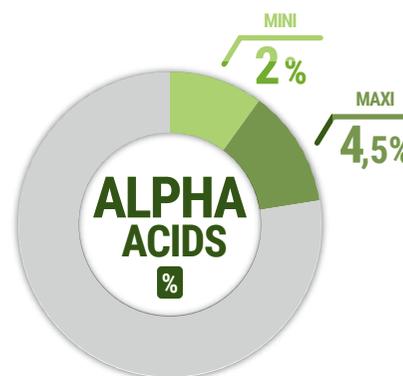
Aromatique

## FORME

Pellets

## ORIGINE

Allemagne



## ACIDES

Alpha: 2 - 4.5%  
Beta: 4 - 7%  
Cohumulone: 12 - 17%

## HUILES CUMULÉES

0.8 - 1.4ml/100g

## SUBSTITUTS POSSIBLES

Mittelfrüh, Tradition

## UTILISATION

Pale Ale, Lager, Pilsner, Wheat

## CARACTÉRISTIQUES

Mandarine, Citron, Fleurs, Herbe



WWW.HOPSTORE.FR

# 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

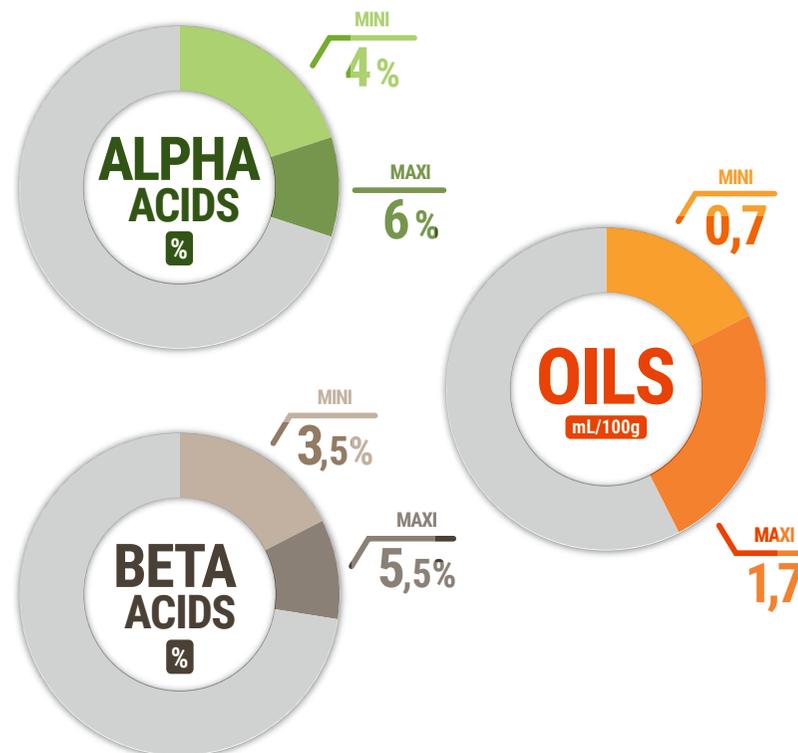
Dual

## 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

# SOVEREIGN



Le Sovereign a été développé au Wye College par le Dr Peter Darby à partir d'une pollinisation naturelle effectuée en 1995. Il est un descendant du Pioneer et du WGV.

## TYPE DE HOUBLONS

Dual

## FORME

Pellets

## ORIGINE

Royaume-Uni

## ACIDES

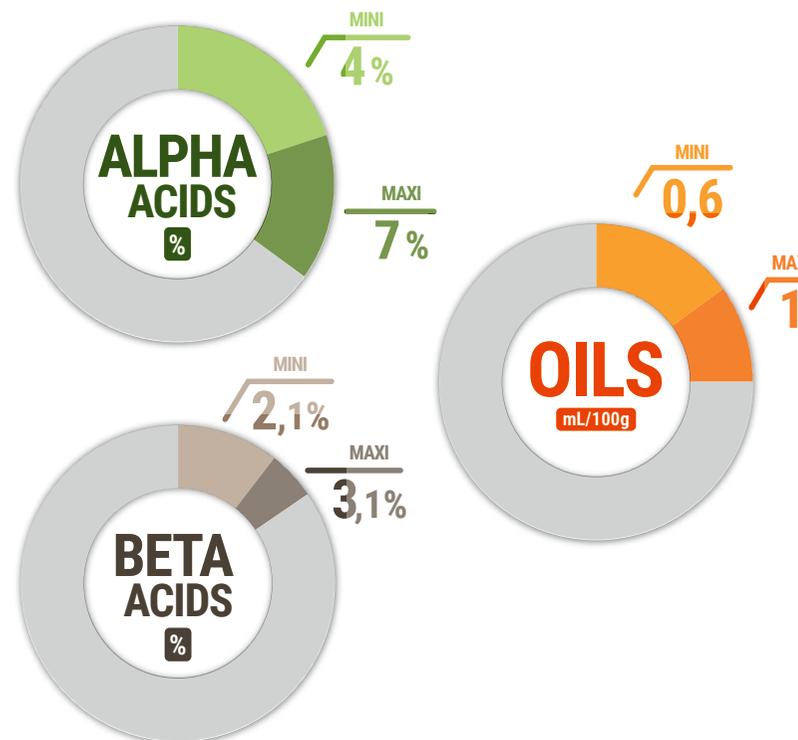
Alpha: 4 - 7%  
Beta: 2.1 - 3.1%  
Cohumulone: 22 - 30%

## HUILES CUMULÉES

0.6 - 1ml/100g

## SUBSTITUTS POSSIBLES

Fuggle



## UTILISATION

American Lager, American Pale Ale

## CARACTÉRISTIQUES

Thé vert, Vanille, Fleurs, Menthe



WWW.HOPSTORE.FR

# SPALTER SELECT



Le Select a été mis sur le marché en 1993. Il a été élevé dans la région de Hüll en Allemagne en remplacement du Spalt dans l'idée d'augmenter les rendements de production et la résistance aux maladies. De ce point de vue là, cela fonctionne bien!

Il est donc un croisement du Spalt et de l'Hallertau Mittel-früher et bénéficie de leurs caractéristiques respectives. Il est reconnu pour être un peu plus épicé que le Spalt.

Pour ceux que cela intéresse, c'est un joli substitut du Saaz ; )



## TYPE DE HOUBLONS

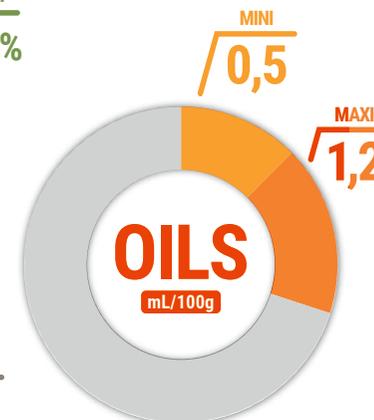
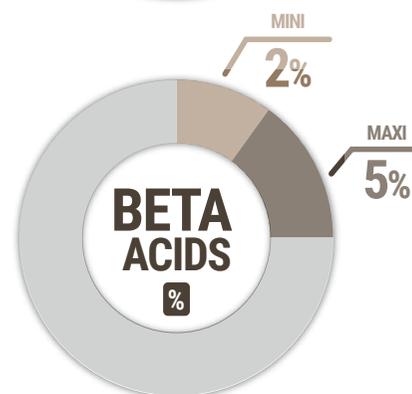
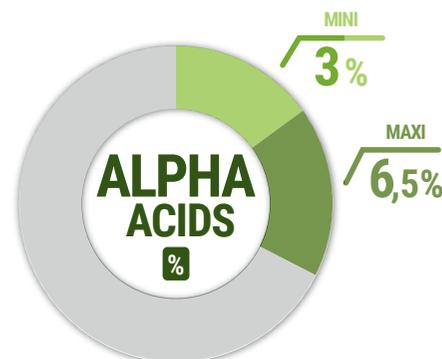
Aromatique

## FORME

Pellets

## ORIGINE

Allemagne, Autriche



## ACIDES

Alpha: 3 - 6.5%  
Beta: 2 - 5%  
Cohumulone: 20-28%

## HUILES CUMULÉES

0.5 - 1.2ml / 100g

## SUBSTITUTS POSSIBLES

Saaz, Spalt, Hersbrucker, Tettngang

## UTILISATION

Kölsch, Belgian Ale, Lager, Bock, Pilsner, Marzen, Helles

## CARACTÉRISTIQUES

Herbe, Fleurs, Terre



WWW.HOPSTORE.FR

# STRISSELSPALT



C'est en 1885 que l'on trouve mention, de ce houblon pour la première fois dans des écrits. Il ne faut pas croire que le Strisselspalt a quelque chose à voir avec la région de production de Spalt en Allemagne. Cela signifie seulement "qualité" et "Strissel" signifie "bouquet". C'est un certain Monsieur Stammbach (ancien secrétaire général de l'Association des producteurs de Houblons d'Alsace) qui serait responsable de sa création. Il aurait essayé d'implanter des houblons bavarois aux alentours de 1882 en Alsace, sans grand succès notamment en raison des différences de climat. Ce qui ne l'aurait pas empêché de faire des croisements afin d'obtenir des variétés plus adaptées pour finalement en trouver qu'il nomma "Strisselspalt". Mais surtout à partir de 1989 que ce houblon aura été plus intensément produit.

En analysant de plus près sa constitution, on s'aperçoit que le "Striss" présente des similarités avec le Hallertau Mittelfrüh.

C'est un houblon très ancien, aux rendements généralement assez faibles mais qui a perduré au fil du temps grâce à la place qu'il a su prendre dans les recettes de bières françaises.



## TYPE DE HOUBLONS

Aromatique

## FORME

Pellets

## ORIGINE

France, Royaume-Uni

## ACIDES

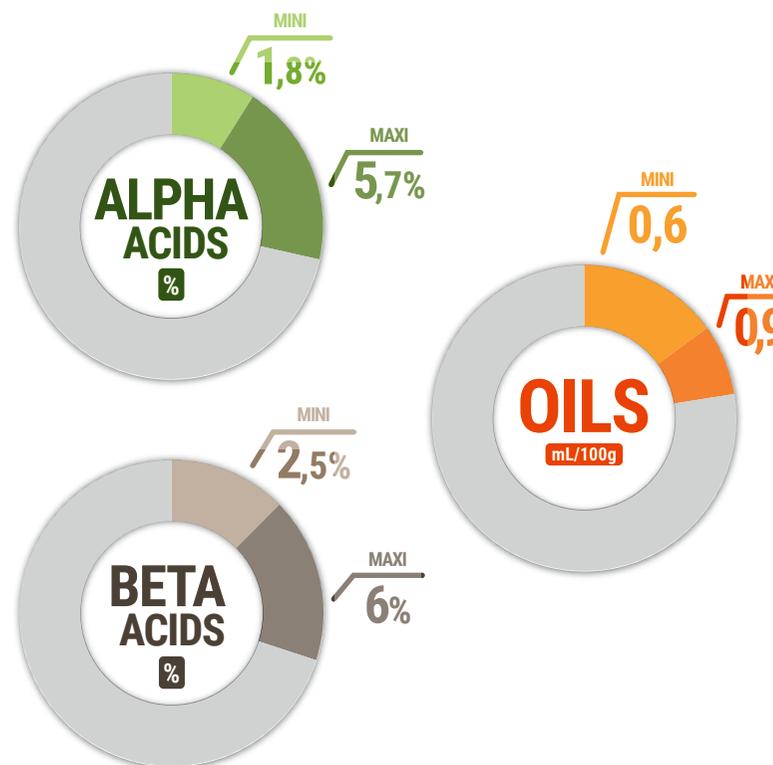
Alpha: 1.8 - 5.7%  
Beta: 2.5 - 6%  
Cohumulone: 20-27%

## HUILES CUMULÉES

0.6-0.9 ml / 100g

## SUBSTITUTS POSSIBLES

Hersbrucker Mittlefrüh,  
Northern Brewer,  
Splater Select



## UTILISATION

Pale Ale, English Ale, Wheat, Hefeweizen, Beer of Guard

## CARACTÉRISTIQUES

Agumes, Herbe, Fleurs, Épices



WWW.HOPSTORE.FR

# STYRIAN GOLD



Le Styrian Gold bio un jeune houblon qui a été développé en croisant le Savinjski Golding et un mâle sauvage slovène. Mis sur le marché en 2009, le Styrian Gold bio a un arôme noble et très équilibré dû notamment au fait, rare!, que ses acides alpha et beta se correspondent presque parfaitement.

Son niveau d'huiles assez important contribue à construire un profil aromatique très intéressant. Les bières brassées avec ce houblon on un excellent profil organoleptique qu'il s'agisse de l'amertume, des arômes ou de ses saveurs.

À découvrir absolument !



## TYPE DE HOUBLONS

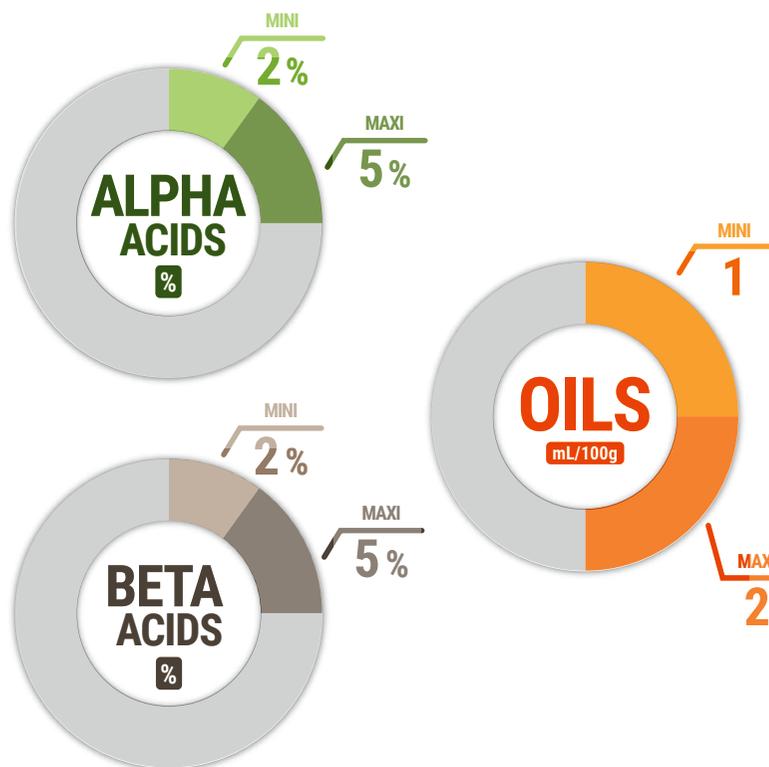
Aromatique

## FORME

Pellets

## ORIGINE

Slovénie



## ACIDES

Alpha: 2 - 5%  
Beta: 2 - 5%  
Cohumulone: 20 - 30%

## HUILES CUMULÉES

1 - 2ml / 100g

## SUBSTITUTS POSSIBLES

Styrian Golding

## UTILISATION

Pale, Session, Lager, Pilsner

## CARACTÉRISTIQUES

Résineux, Terre, Poivre blanc



WWW.HOPSTORE.FR

# SULTANA™



Sultana™ est un descendant du Nugget, Zeus et de l'expérimental USDA 19058m. Son premier croisement est né en 2006 et il a rejoint les brasseurs pour la première fois en 2019. Il fait donc partie de cette nouvelle génération de houblon avec beaucoup d'huiles et beaucoup d'alphas! Sultana est le nom de l'une des plus imposantes montagnes des US, un nom parfait pour ce houblon qui en a dans le ventre.



## TYPE DE HOUBLONS

Dual

## FORME

Pellets

## ORIGINE

USA

## ACIDES

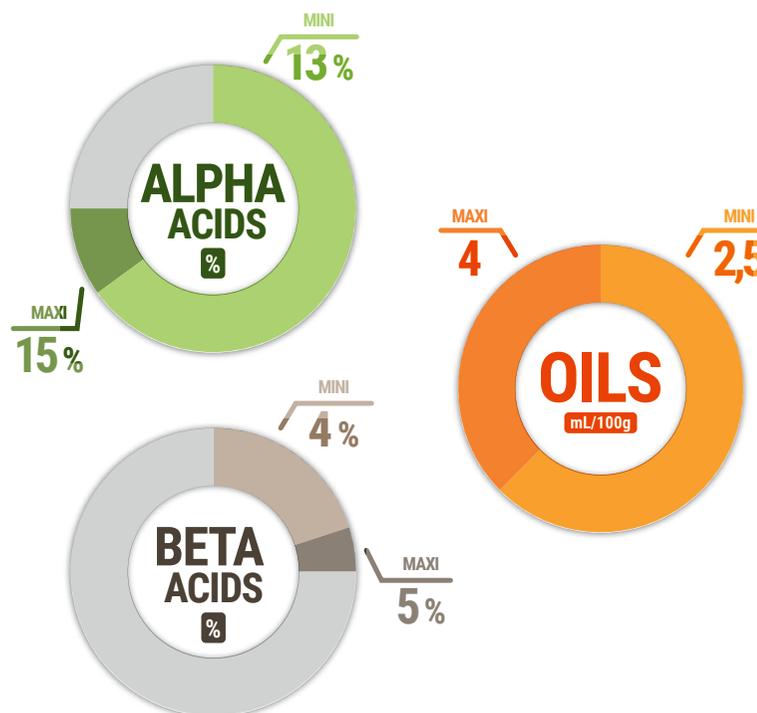
Alpha: 13 - 15%  
Beta: 4 - 5%  
Cohumulone: 22 - 26%

## HUILES CUMULÉES

2.5 - 4ml / 100g

## SUBSTITUTS POSSIBLES

Pas évident,  
le Cascade peut-être



## UTILISATION

Wheat, Hefeweizen, Pilsner, Bock

## CARACTÉRISTIQUES

Ananas, Citron, Pamplemousse, Mandarine



WWW.HOPSTORE.FR

# TARDIF DE BOURGOGNE



Comme son nom l'indique, le Tardif de Bourgogne est un houblon originaire de France dont on ne situe pas très bien l'origine mais qui a atteint les Etats-Unis à la fin des années 1970.



## TYPE DE HOUBLONS

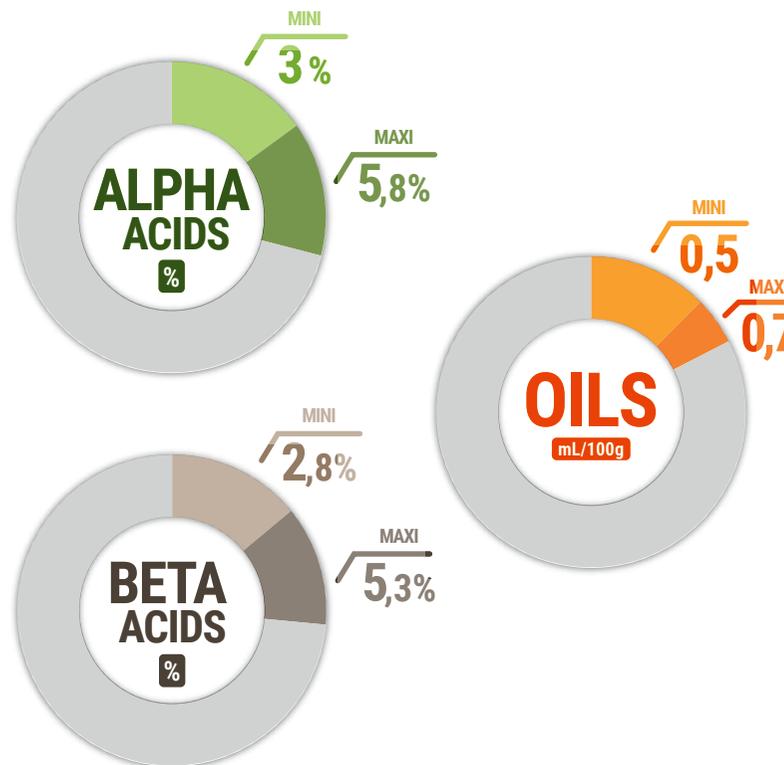
Aromatique

## FORME

Pellets

## ORIGINE

USA



## ACIDES

Alpha: 3.5 - 5.5%  
Beta: 3 - 5.5%  
Cohumulone: 20 - 22%

## HUILES CUMULÉES

0.49 - 0.73ml / 100g

## SUBSTITUTS POSSIBLES

Crystal, Liberty, Ultra

## UTILISATION

Wheat, English Ale, Lager, Pils

## CARACTÉRISTIQUES

Épices, Fleurs, Bois, Poire



WWW.HOPSTORE.FR

# TETTANNER



Le Tettang est un houblon très connu (et reconnu!) à travers le monde entier. On peut d'ailleurs trouver des houblons labellisés « Tettang » qui ont été cultivés en Suisse, aux Etats-Unis et même en Australie! Attention cependant, certaines de ces variétés étrangères sont en réalité des hybridations créées à partir du Fuggle et ne peuvent pas être considérées comme le Tettang original ;).

Très ressemblant du Saaz, son fort taux d'huile farnèse lui apporte cependant une douce note épicée, subtile et équilibrée. Fonction des années et des alphas, il peut être également utilisé comme un houblon Dual. Vous pourrez l'utiliser à tous les stades de votre brassin, un houblon culte à essayer absolument!



## TYPE DE HOUBLONS

Aromatique

## FORME

Pellets

## ORIGINE

Allemagne

## ACIDES

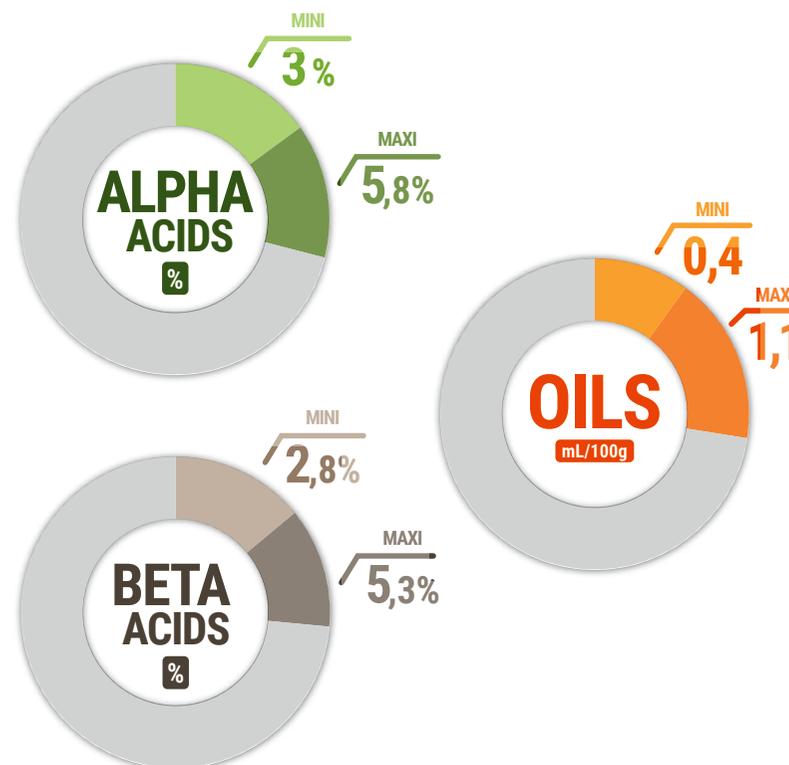
Alpha: 3 - 5.8%  
Beta: 2.8 - 5.3%  
Cohumulone: 24%

## HUILES CUMULÉES

0.4 - 1.07ml / 100g

## SUBSTITUTS POSSIBLES

Saaz, Santiam,  
Spalter Select, Lubelski



## UTILISATION

Pale Ale, Lager, Pilsner, Wheat, Kolsch, Ales

## CARACTÉRISTIQUES

Flours, Herbes, Épices, Poivre



WWW.HOPSTORE.FR

# TRADITION



Pour quasiment la moitié, le Tradition provient du Hallertau Mittlefruh. Le Tradition provient également de l'Hallertau Gold et du Saaz; on l'appelle parfois le Hallertau Tradition. Il a été mis sur le marché au début des années 1990 et doit en partie son succès au fait qu'il propose plus d'acides alpha que ses parents, moins de cohumulone et plus d'huiles myrcènes.



## TYPE DE HOUBLONS

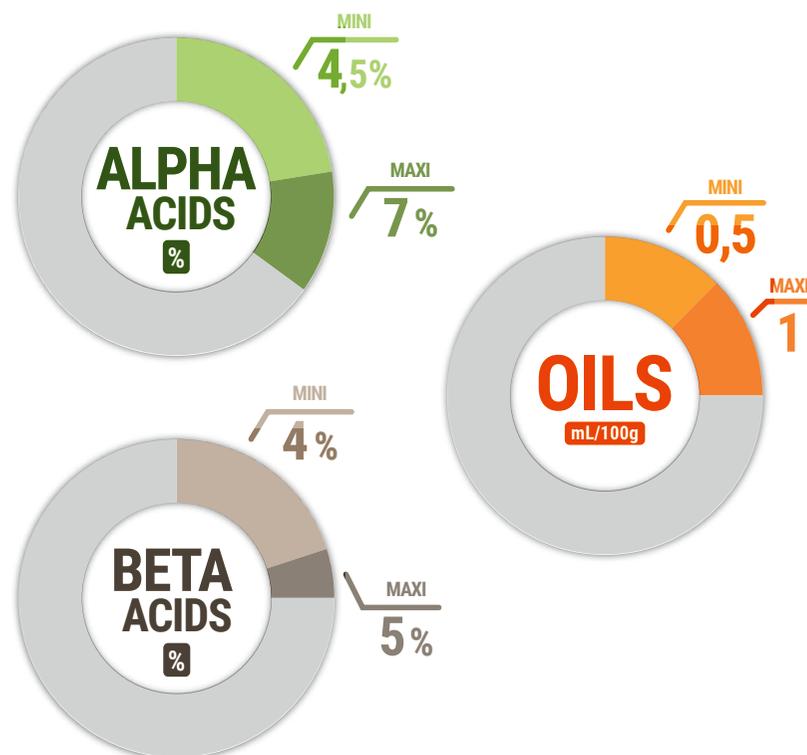
Aromatique

## FORME

Pellets

## ORIGINE

Allemagne, Autriche



## ACIDES

Alpha: 4.5 - 7%  
Beta: 4 - 5%  
Cohumulone: 23 - 29%

## HUILES CUMULÉES

0.5 - 1ml / 100g

## SUBSTITUTS POSSIBLES

Crystal, Liberty, Ultra

## UTILISATION

Wheat, Hefeweizen, Pilsner, Bock

## CARACTÉRISTIQUES

Terre, Herbe, Figue séchée, Raisin



WWW.HOPSTORE.FR

# WAKATU



Il a été développé par le New Zealand Institute for Plant and Food Research et mis sur le marché en 1988 sous le nom «Hallertau Aroma». Il a été renommé «Wakatu» en 2011.

Il a des arômes très ronds, avec une belle fraîcheur d'agrumes tout en proposant de vraies capacités amérisantes. Il peut être ajouté à tous les stades du brassin avec succès et est connu pour la stabilité de ses saveurs.



## TYPE DE HOUBLONS

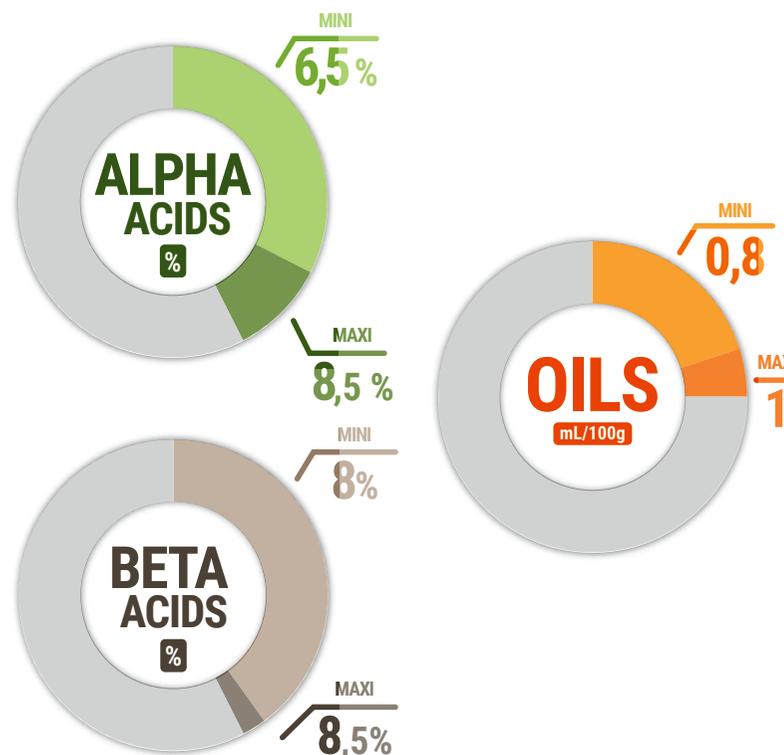
Dual

## FORME

Pellets

## ORIGINE

Nouvelle-Zélande



## ACIDES

Alpha: 6.5 - 8.5%  
Beta: 8 - 8.5%  
Cohumulone: 28 - 30%

## HUILES CUMULÉES

0.8 -1ml / 100g

## SUBSTITUTS POSSIBLES

Mittlefruh

## UTILISATION

Lager, Pilsner, Pale Ale, Bock, Belgian Ale

## CARACTÉRISTIQUES

Citron vert, Fleurs



WWW.HOPSTORE.FR