

SUPERDELIC™



Superdelic™ (Trial Hop • NZH-102) est une variété triploïde (cultivar) qui a été croisée par le Dr Ron Beatson en 2012 dans le cadre du programme de sélection en partenariat avec Plant and Food Research.

Ayant obtenu de bons résultats dans les essais sur petites parcelles et montrant les attributs sensoriels des fruits rouges lors des premiers essais de brassage, il a été rapidement transféré par le comité de producteurs à la ferme d'essai de houblon NZ Hops en 2017. Il a montré d'excellentes performances sur le terrain avec un modèle de croissance vigoureux, une bonne résistance aux dommages causés par les acariens et un rendement élevé.

Ce houblon exceptionnel permet de s'amuser que peu d'autres! Avec des caractéristiques de fruits rouges, de bonbons, d'agrumes et de fruits tropicaux,

il offre aux brasseurs quelque chose de totalement différent à utiliser dans leurs recettes.

«Dans une Hazy IPA, il a révélé ses notes de mangue mûre, de baies sucrées et d'agrumes. Le Superdelic a également montré des performances uniques, avec de grandes propriétés de biotransformation issues du houblonnage à cru lors de la fermentation active. C'est un ajout incroyable à notre brasserie. Nous avons eu la chance d'être parmi les premiers à l'essayer», déclare Mike Sutherland, directeur de Sawmill Brewery.

C'est un houblon polyvalent qui peut être utilisé comme ajout de houblon unique et qui présente d'excellentes synergies en combinaison avec d'autres houblons. Se marie bien avec Citra, Simcoe, Nelson Sauvin, Motueka et Rivaka.



TYPE DE HOUBLONS

Dual

FORME

Pellets

ORIGINE

Nouvelle-Zélande

ACIDES

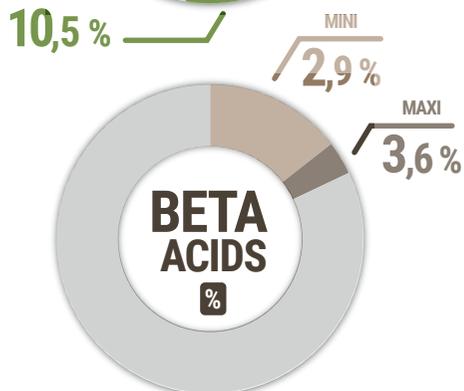
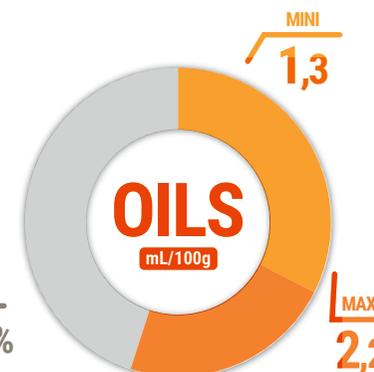
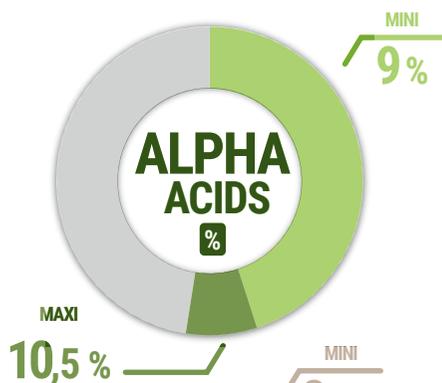
Alpha: 9 - 10,5%
Beta: 2,9 - 3,6%
Cohumulone: 26 - 30%

HUILES CUMULÉES

1,3 - 2,2ml / 100g

SUBSTITUTS POSSIBLES

Aucun !



UTILISATION

IPA, NEIPA, Hazy IPA, Session IPA, Double IPA, Triple IPA, DDH, White IPA, Sour

CARACTÉRISTIQUES

Fruits à baies, Agrumes, Bonbon, Fruits exotiques



WWW.HOPSTORE.FR