

NECOT ARON[®]

la science à la rencontre de l'art

"Il semble que le houblon frappe véritablement la bière de plein fouet. On sent le sac de houblon et c'est ce que l'on retrouve dans la bière".

James Heffron
Verdant Brewing Co, UK



Ananas



Agrumes



Nectarine



Fruit de la passion

Houblon bio également disponible pour cette variété

NECTARON®

ALPHA ACIDS 10-14% TOTAL OILS 1-2%

AVIS DU BRASSEUR

“Notre objectif, en tant que brasserie qui produit beaucoup d'IPA, est de trouver un houblon capable de faire ce que fait le Citra - le Citra donne des bières incroyables qui sont entièrement composées de Citra et qui se marient bien avec d'autres houblons. Et je dirais que parmi la nouvelle génération de houblons néo-zélandais, le Nectaron® est celui qui s'en rapproche le plus. Ce que vous obtenez de Nectaron® sur le terrain se reflète dans la bière. Nous avons été l'une des premières brasseries à sélectionner ce houblon. Et d'après ce que j'ai constaté en me remémorant les bières que j'avais faites avec le Nectaron®, c'est tout à fait vrai. Les arômes sont exactement comme ils sont décrits : ananas sucré, pêche... et une chose que je ressens est un peu plus d'oignon-ail que beaucoup de houblons néo-zélandais, et encore une fois il est un peu plus comme le Citra à cet égard. Il en a pour son argent en termes de saveur. Il brille un peu plus dans les doubles IPA que dans les simples et il est étonnant avec le Citra, ils sont très complémentaires mais différents en même temps. Se marie bien avec la Motueka et je pense qu'il se mariera bien avec la Mosaic. J'ai un avis positif à son sujet et nous prévoyons d'en élargir l'utilisation”.

SAM RICHARDSON
OTHER HALF BREWERY, USA

APPLICATIONS

Nectaron® offre un mélange intense d'ananas, de nectarines et d'agrumes qui se prête parfaitement avec DIPA, IPA, Hazy IPA, Pale Ales Lagers et bière sans alcool. Un houblon polyvalent qui peut être utilisé comme ajout de houblon unique et mais aussi en combinaison avec d'autres houblons et qui est mieux utilisé tardivement ou lors d'un houblonnage à sec. Se marie bien avec Citra, Mosaic, Nelson Sauvin™, Motueka™, Riwaka™, El Dorado, Amarillo et Equanot.

CULTURE

Un houblon triploïde développé en collaboration avec le laboratoire Plant & Food Research en Nouvelle-Zélande. Fabriqué avec passion depuis 17 ans par le parrain du houblon de Nouvelle-Zélande, Dr Ron Beatson. Nectaron® Brand HORT4337 est une sœur de la variété Waimea. Nectaron® a des origines à la fois nord-américaines et européennes (Saaz).

FICHE TECHNIQUE

%	Moyenne	Gamme
Alpha Acids	11.9	10-14
Beta Acids	4.6	3.9-5.3
Cohumulone	27	25-28
Total oils	1.3	1-2
Myrcene	46	40-50
Caryophyllene	6.5	5-8
Farnesene	0.4	0.3-0.6
Humulene	23	20-30
B-pinene	0.5	0.4-0.6
Linalool	0.8	0.4-0.7
Geraniol	1.3	1-1.5
Floral-estery products ^a	2.4	2-3
Citrus-piney products ^b	4.5	3-6

^a Linalool, geraniol, geranyl isobutyrate, geranyl acetate.

^b Cadinene, limonene, muurolene, selinene

Houblon bio également disponible pour cette variété

PROFIL SENSORIEL

