

NELSON SAUVINTM

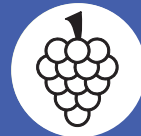
EXPÉRIMENTAL PAR DÉFINITION



UN HOUBLON AROMATIQUE
ET PARFUMÉ À DOUBLE
USAGE AVEC UN CARACTÈRE
DISTINCTIF DE VIN BLANC

Nelson Sauvín était radicalement expérimental lorsque nous l'avons mis sur le marché pour la première fois en 2000, et il reste aujourd'hui une référence pour les farouches originaux, les expérimentateurs et les rebelles de l'ordinaire.

Houblon bio également disponible pour cette variété



RAISIN BLANC



GROSEILLE



ARGUMES



FRUITS DE
LA PASSION

NELSON SAUVIN™

ALPHA ACIDS 10-13% TOTAL OILS 1.2-2%

AVIS DU BRASSEUR

Il n'y a tout simplement pas de substitut au Nelson. Si je devais essayer de reproduire le Nelson... je dirais qu'aucun autre houblon ne peut reproduire cette saveur de jus de raisin frais. J'utilise Nelson Sauvín du début à la fin, y compris lors de l'ajout de houblon dans le premier moût et dans le tourbillon avant le houblonnage à sec. Outre l'arôme, il contient d'incroyables composés aromatiques. Nous pouvons assécher les bières à l'extrême et si nous utilisons beaucoup de Nelson dans le tourbillon, nous obtenons un corps perceptible grâce à tous ses arômes. Il donne cette explosion de saveur en bouche que l'on n'obtient pas souvent avec d'autres houblons, malgré leur odeur.

JUSTIN BURDT
GHOST TOWN BREWING, USA

APPLICATIONS

Voici un houblon pour les peu farouches, les aventuriers et les rebelles de l'ordinaire. Le caractère fruité de ce houblon peut être un peu écrasant pour les non-initiés, mais s'avère un régal pour ceux aillant un penchant pour les houblons audacieux.

CULTURE

Nelson Sauvín Brand 85-03-06 est une variété triploïde obtenue à partir de la variété néo-zélandaise Smoothcone et d'un mâle néo-zélandais spécialement sélectionné. Développée par NZ Plant & Food Research en 2000, elle présente des caractéristiques de groseilles fraîchement écrasées - un descripteur souvent utilisé pour le Sauvignon Blanc, d'où notre nom.

FICHE TECHNIQUE

%	Moyenne	Gamme
Alpha Acids	11.4	10-13
Beta Acids	5.8	5-6.5
Cohumulone	24	22-27
Alpha Ratio	.66	.6-.68
Total oils (mls/100g)	1.3	1.2-2
Humulene	24.4	20-30
Caryophyllene	6.9	5-7.5
Farnesene	0.4	.1-.5
Myrcene	48.4	40-60
Geraniol	1.2	1-1.8
Limonene	1.2	1-1.8
Linalool	0.4	.35-.6
Floral-estery compounds ^a	2.0	1.75-2.25
Citrus-piney compounds ^b	4.4	4-6
Other known compounds	3.8	3-4.5
Oxidation products ^c	3.8	2.5-3.2
Unknown compounds	6.9	5-8
Humulene: caryophyllene ratio	3.54	3.2-3.7

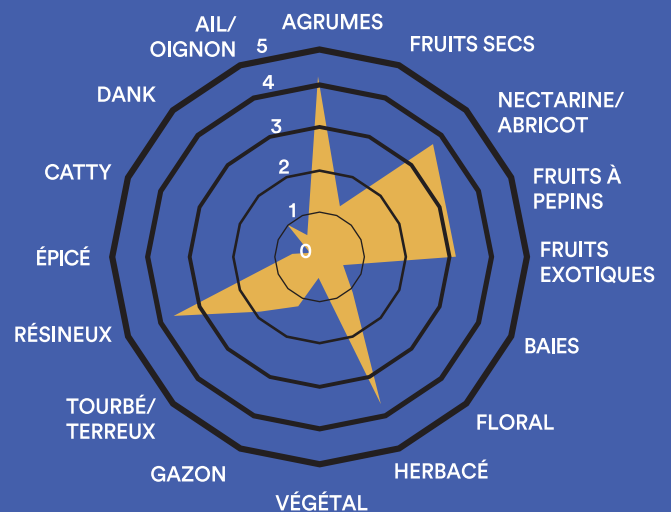
^a Linalool, geranyl acetate, geranyl isobutyrate, geraniol.

^b Limonene, d-cadenine, g-cadenine, muurolene, selinene.

^c Of humulene & caryophyllene.

Houblon bio également disponible pour cette variété

PROFIL SENSORIEL



Croisement
Génétique
1985

Semis
Sélectionnés
1987

Essais des
Sélections
1988-95

Essais en
Champs
2000

Sortie
Officielle
2000