

# super delic <sup>TM</sup>

Dans un monde où vous pouvez être n'importe quoi, soyez Superdelic

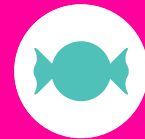
**L'huile  
provenant de ce  
houblon possède  
un profil chimique  
unique, lui donnant  
des saveurs et un  
arôme inégalable**



Fruits à baies



Agrumes



Bonbon



Fruits exotiques

“Je n'ai jamais rencontré un tel houblon néo-zélandais”.

**Ned Bowring & Justin Corbit  
Deeds Brewing, AUS**

# superdelic™

Alpha Acids 9-10.5% / Total Oils 1.3-2.2%

## Avis du Brasseur

"Nous l'avons associé à Nelson Sauvin™, Riwaka™ et Motueka™ ainsi qu'à Citra, Mosaic et Strata. En temps normal, lorsque nous utilisons de puissants houblons comme Mosaic ou Nelson, ils dominent vraiment - ils brutalisent les autres houblons pour les soumettre. Mais avec Superdelic, quelle que soit la quantité de houblon que nous avons utilisée, nous avons toujours obtenu cette incroyable expression Superdelic. Alors que d'autres houblons restent en retrait lorsqu'ils sont associés à d'autres houblons, le Superdelic devient plus expressif et plus grand. C'est comme si les autres houblons avec lesquels il est associé l'élevaient davantage. Avec le houblon néo-zélandais, nous constatons qu'en l'utilisant ne serait-ce qu'à hauteur de 10 à 15 %, on peut le goûter et le sentir, et on sait qu'il est là, mais le Superdelic est encore plus puissant. Il est tellement audacieux que je le mettrais dans toutes les bières que nous produisons si je le pouvais".

**MAX SCHAFFER, BREW MASTER**  
**PURE MADNESS BREWERY GROUP, USA**

## Applications

Un houblon polyvalent qui peut être utilisé en tant qu'ajout unique et présentant de grandes synergies avec d'autres houblons. Se marie à merveille avec Citra, Simcoe, Nelson Sauvin™, Motueka™ et Riwaka™.

## Culture

Superdelic est une variété triploïde (cultivar) créée par le Dr. Ron Beatson en 2012 dans le cadre de notre programme d'innovation en partenariat avec le laboratoire Plant and Food Research (PFR). Superdelic a été développée à partir d'ascendants européens et nord-américains. Après avoir montré des résultats prometteurs lors de la sélection clonale et révélée des attributs sensoriels uniques lors des essais pilotes de brassage, Superdelic a été rapidement intégrée à notre programme d'implémentation à grande échelle au sein des champs de houblon de NZ Hops dès 2017. En raison de son arôme et de son profil chimique uniques, Superdelic se positionne désormais comme un produit phare de notre gamme de houblon cultivée en Nouvelle-Zélande.

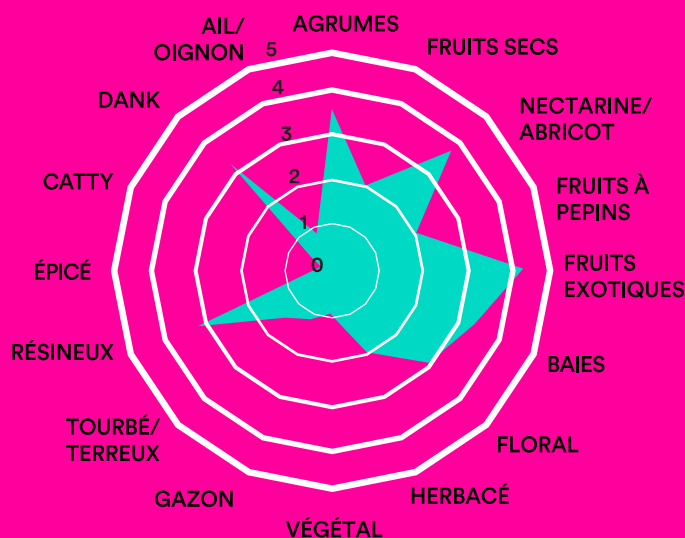
## Fiche Technique

%	Moyenne	Gamme
Alpha Acids	9.8	9-10.5
Beta Acids	3.3	2.9-3.6
Cohumulone	29	26-30
Total oils	1.6	1.3-2.2
Myrcene	24	20-35
Caryophyllene	10	7.5-12
Farnesene	0.2	0.1-0.5
Humulene	25	20-30
B-pinene	0.2	0.1-0.3
Linalool	0.5	0.4-0.7
Geraniol	1.8	1.2-2
Floral-estery products <sup>a</sup>	2.7	2-3.5
Citrus-piney products <sup>b</sup>	10	8-12

<sup>a</sup> Linalool, geraniol, geranyl isobutyrate, geranyl acetate.

<sup>b</sup> Cadinene, limonene, muurolene, selinene

## Profil Sensoriel



Croisement  
Génétique  
**2012**

Semis  
Sélectionnés  
**2013-14**

Essais des  
Sélections  
**2015-18**

Essais en  
Champs  
**2018-22**

Sortie  
Officielle  
**2023**