



Locher-Hopfen GbR

Missenhardt 2

88069 Tett nang

Tel: +49 7542 9396080

Fax: +49 7542 9396081

kontakt@locher-hopfen.de

www.locher-hopfen.de

PETIT BLANC

Ancienne variété française, origine inconnue, autrefois cultivée dans la région Champagne-Ardenne aux confins de la Bourgogne, retrouvée dans le jardin d'un ancien planteur de houblon.

Maturité:	Demi-tardive
Acide alpha:	2-4%
Acide beta:	5-6%
Beta/Alpha:	1,76
Cohumulon:	15%
Xanthohumol:	0,16
Teneur en huile:	0,5-0,8ml/100gr
Houblon noble européen	

Description:

Arômes intenses fruités: Papaye, Melon, Cerise, Lilas, Piña Colada, Fleur de citron, Thé vert, Cire d'abeille

Utilisation recommandée:

Bières de fermentation haute, surtout bières blanches, Witbeer, Session Ales, Pale Ales, Saison et Pale Ales belges

Bières de fermentation basse: houblonnage tardif (Pils et Festbier)

Suggestion du houblonnage:

Chaudière à moût, Whirlpool, Houblonnage à froid