



Locher-Hopfen
Missenhardt 2
88069 Tett nang

Tel: +49 7542 93960-80

Fax: +49 7542 93960-81

kontakt@locher-hopfen.de

www.locher-hopfen.de

Tardif de Bourgogne

Ancienne variété française, origine probable: Sélection de clone, cultivée en Bourgogne jusqu'aux années soixante, conservée par le fils d'un ancien planteur de houblon.

Maturité:	Demi-tardive
Acide alpha:	4-6%
Acide beta:	4-6%
Beta/Alpha:	1,16 (houblon noble)
Cohumulon:	20%
Xanthohumol:	0,3
Teneur en huile:	0,5-0,8ml/100gr
Houblon noble européen	

Description:

Notes intenses herbales: Laurier, Gentiane, Lavande, Mélisse, Abricots séchés, Anis

Utilisation recommandée:

Bières de fermentation haute: Bières blanches, Altbier, Stout, Bière de Garde, Bière de Mars, Dubbel, Bières d'Abbaye, Lambic, Gueuze, Witbeer

Bières de fermentation basse: Bière lager, Bière de fête (Festbier), Bière bock

Suggestion du houblonnage:

Chaudière à moût, Whirlpool, Houblonnage à froid