

ASSUREZ VOTRE APPROVISIONNEMENT EN HOUBLON! POSSIBILITÉ DE CONTRAT ANNUEL ET LONG TERME.

Récoltes 2018

33\$*

Cascade

Véritable houblon emblème de la révolution brassicole américaine. Il possède un pourcentage moyen d'acide alpha, ce qui en fait un houblon pouvant être utilisé comme amérisant, bien qu'il soit plus souvent utilisé comme houblon aromatique. Arôme floral et citronné d'intensité moyenne.

Lot# 12-14-09

Acide alpha	7,34 %
Acide bêta	7,58 %
Huiles essent./100g	1,47 ml

39\$*

Centennial

Ce houblon américain hautement aromatique présente une bonne concentration d'acide alpha. Il est donc assez versatile et peut être utilisé autant comme houblon amérisant que pour l'aromatique. Il présente un arôme intense de fruits tropicaux et d'agrumes.

Lot# 05-09

Acide alpha	12,54 %
Acide bêta	4,23 %
Huiles essent./100g	2,41 ml

37\$*

Chinook

Houblon amérisant d'origine américaine possédant un haut pourcentage d'acide alpha, également utilisé pour ses propriétés aromatiques. Possède un arôme distinctif, mélange de complexes notes épicées et d'agrumes.

Lot# 09-10-09

Acide alpha	12,58 %
Acide bêta	3,52 %
Huiles essent./100g	1,76 ml

36\$*

Crystal

Cette variété triploïde est née des variétés Hallertau, Cascade, Brewer's Gold et Early Green. Son arôme d'épice est plus présent que le Hallertau. Houblon aromatique avec une flaveur délicate et de notes de tangerine. Doux et agréable, épicé et fleuri.

Lot# 15-09

Acide alpha	5,44 %
Acide bêta	8,21 %
Huiles essent./100g	1,66 ml

25\$*

Nugget

Ce houblon d'origine américaine possède un haut taux d'acide alpha. Il confère une amertume neutre et agréable à la bière, ce qui en fait un excellent houblon amérisant. Son arôme est herbacé, « vert » et légèrement citronné.

Lot# 16-09

Acide alpha	13,11 %
Acide bêta	3,94 %
Huiles essent./100g	2,09 ml

32\$*

Willamette

Ce houblon américain est absolument fantastique en houblonnage à cru. À faible pourcentage en acide alpha, il est utilisé pour sa contribution aromatique. Il présente un arôme floral délicat et légèrement épicé.

Lot# 31-08

Acide alpha	5,33 %
Acide bêta	4,06 %
Huiles essent./100g	1,53 ml

Cashmere

Développé par la Washington State University, Cashmere est le résultat d'un croisement entre Cascade et Northern Brewer. Complexe, intensément fruité et donnant une amertume douce, il procure un goût de citron, lime, pêche et melon. En fin d'ébullition ou en dry hop, il peut apporter une touche subtil herbacé.

Fuggle

Houblon anglais populaire et très reconnu originaire de la région du Kent. Sont faible pourcentage d'acide alpha en fait un houblon majoritairement utilisé pour ses arômes floraux et herbacés d'intensité modéré.

Galena

Houblon américain à haut pourcentage d'acide alpha, dont les arômes sont de plus en plus populaires. La force de cette variété est une amertume "clean & crisp", ce qui la rend très polyvalente comme base d'amertume pour la plupart des styles. Ayant un taux de myrcène plus élevé que la plupart des houblons, les arômes rappellent l'odeur de fruits sucrés, comme les raisins et les pêches, tout en ayant un côté boisé et herbal.

Rakau

Aussi connu sous le nom AlphAroma, cette variété Néo-Zélandaise sert à la fois comme houblon aromatique et amérisant. Il se distingue par son arôme frais d'agrumes, de fruits tropicaux et avec des notes d'abricot et de pins. Ayant une forte concentration de myrcène, c'est le houblon parfait pour faire un dry hop.

Sorachi Ace

La variété Sorachi Ace est d'origine japonaise. Ce houblon amérisant est aussi utilisé pour son côté aromatique. Le caractère annoncé de ce houblon est herbacé avec des saveurs et des arômes de citron, d'orange, de coriandre et même d'aneth. Son style de prédilection est la Saison et les IPA.

* Prix au kg en format de 5 kg.

En format de 1 kg, le prix est de 2 \$/kg de plus.

Escompte

sur un volume d'achat annuel

500 kg et plus	5\$/kg de rabais
400 à 499 kg	4\$/kg de rabais
300 à 399 kg	3\$/kg de rabais
200 à 299 kg	2\$/kg de rabais
100 à 199 kg	1\$/kg de rabais
0 à 99 kg	Prix régulier

Livraison

1\$/kg
pour les commandes
de 20 kg et plus.

2\$/kg
pour les commandes
de moins de 20 kg.

Récoltes
À venir!
2019

La production est granulée, emballée sous vide à l'azote et conservée en chambre froide sur la houblonnière.