



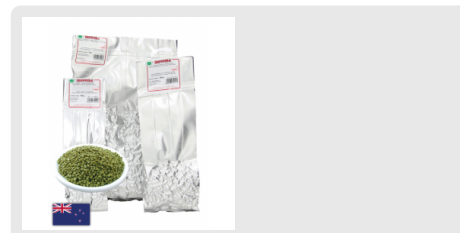
Art. 053.069.1

<https://www.brouwland.com/fr/qr/053.069.1>

Houblon en pellets Nelson Sauvin 1 kg

Le nom de Nelson Sauvin est dérivé du cépage Sauvignon Blanc, car il présente des caractéristiques de goût et d'arôme fruités similaires. Développé en Nouvelle-Zélande et commercialisé en 2000, il est considéré comme 'trop sauvage' pour de nombreuses grandes brasseries. Malgré cela, Nelson Sauvin a trouvé un usage important parmi les brasseurs artisanales et les brasseurs à domicile en raison de ses caractéristiques excentriques.

Cette variété a gagné en popularité dans les Pale Ales de style américain, mais il s'agit sans aucun doute d'un houblon qui doit être utilisé de manière réfléchie et délibérée en brasserie. Le profil de l'huile de Nelson Sauvin est complexe et fonctionne bien comme houblon aromatique, houblon de saveur et aussi comme un houblon amérisant. L'amertume douce est due à une faible teneur en cohumulones. Il descend du houblon Smoothcone. Le taux exact d'acide alpha est mentionné sur chaque emballage.



Spécifications

Dimensions et poids emballage:

Poids	1 kg
Longueur	30 cm
Hauteur	8.5 cm
Largeur	19 cm
Code EAN	5420069843670