

**Propriétés D'élevage:**

Celeia est un hybride triploïde entre Golding Styrie autotétraploïde et 105/58 hybride entre Aurora (Super Styrie) et un houblon slovène sauvage. Il est une variété tardive, son temps optimal de cueillette dans la Slovénie étant compris entre le 6 et le 12 Septembre. Les plantes ont une forme d'un cylindre large; les pousses latérales sont de 100 cm de long. Les vignes sont vertes, épaisses et longues. Les feuilles sont grandes de couleur vert foncé. Le porte-greffe est un peu sensible. Le rendement prévu est d'environ 2000 kg / ha. Il est cultivé sur un sol argileux de profondeur moyenne. Il est cultivé en Slovénie, en Autriche et en Serbie. Distance de plantation en largeur est nécessaire. Le moment de la taille en Slovénie est recommandé entre le 1 avril et le 10. Un cône moyen est de 23 mm de long et le poids moyen de 100 cônes secs est de 14 g. Ils sont relativement épais, de couleur verte et ne sont pas brisé quand ramassé par une machine de cueillette. La température de séchage ne DÉPASSE PAS 65 ° C.



<b>Grower Comments:</b>	
Maturity:	Late maturity
Yield:	1700 – 2000 kg/ ha (medium)
Cone Structure:	Meium size, oval
Disease Resistance:	Medium resistance to powdery and to downey mildew, good resistance to wilt
Pest Susceptibility:	Good susceptibility
Storage Stabilitiy:	Very good (70 – 80 % alpha acids remaining after 6 months storage at 20°C)
<b>Technical Data: (HPLC &amp; Oil componets)</b>	
Alpha Acids:	3.0 – 6.0 %
Beta Acids:	2.0 – 3.3 %
Cohumulone:	26 – 29 % of alpha acids
Colupulone:	47 – 62 % of beta acids
Total Oil:	0.6 – 3.6 % of dry matter
Myrcene:	26 – 35 % of whole oil
α – humulene:	18 – 23 % of whole oil
β – caryophyllenne:	8 – 9 % of whole oil
Famesene:	3 – 7 % of whole oil
<b>General Trade Perception:</b>	
An Arôme hop variety of high quality with excellent bittermes and Arôme, widespread usage in both ale and lager brewing.	
<b>Typical Beer Styles:</b>	
English style Ale, ESB, Lager, Pilsner	

**Ingrédients caractéristiques et la qualité de brassage:**

Celeia a un arôme agréable de houblon. Il contient 3 à 6% de α - acides (26 à 29% de cohumulone). Le rapport entre α - et β - acides est d'environ 1,7. La teneur en huile essentielle varie de 0,6 à 3,6% du houblon sec. Le rapport entre α - β et humulène - caryophyllène dans l'huile essentielle est d'environ 2,7. Celeia a une bonne stabilité d'entreposage. Bière préparé avec cette variété a de bonnes notes organoleptiques de gout amer agréable, qui est harmoniquement liés à l'arôme.