



# YAKIMA CHIEF HOPS®

En tant que réseau de fermes familiales de houblon détenues à 100 % par des producteurs, Yakima Chief Hops entretient des relations solides entre les producteurs qui fournissent leurs houblons de qualité supérieure et les clients brasseurs innovants qui utilisent leurs produits dans leur bière. Leur objectif est de créer, cultiver et protéger de la valeur pour tous en développant des variétés de houblon de première classe, en recherchant sans relâche la qualité et en établissant des relations significatives.

## CRYO HOPS

Cryo Hops®

Cryo Hops® est la lupuline concentrée de houblon à feuilles entières contenant des résines et des huiles aromatiques. Il est conçu pour fournir une saveur et un arôme intenses de houblon, permettant aux brasseurs de doser efficacement de grandes quantités d'acides alpha et d'huiles sans introduire de saveurs astringentes ou de matière végétative.

Cryo Hops® est conçu dans un souci d'efficacité et d'économie. La matière feuillue du cône de houblon est retirée pendant la production, ce qui réduit la quantité de matière végétale. Cela se traduit par moins de pertes et entraîne une augmentation du rendement de la brasserie - améliorant simultanément la qualité de la bière et le résultat net.

### **Granules Cryo Hops versus granules T90 :**

- La technologie exclusive de traitement cryogénique du houblon fournit moins d'oxydation/d'endommagement aux glandes de la lupuline, ce qui se traduit par une contribution de saveur et d'arôme plus forte que les granulés de houblon traditionnels.
- Moins de matière végétale entrant dans votre bière entraîne des rendements plus élevés de bière finie (moins d'absorption et moins de déchets).
- Les saveurs juteuses et fruitées du houblon ont tendance à être plus fortes car elles sont bien conservées pendant le processus Cryo.
- Le format granulé (pas de poudre) rend la manipulation identique à celle des granulés typiques.
- Le produit de houblon concentré permet de réduire les coûts d'expédition et prend moins de place dans la glacière.
- Nécessite la moitié (50%) de la quantité de pastilles T90 traditionnelles pour une contribution de saveur/arôme similaire.
- Idéal pour les additions tardives et le houblonnage à sec.

*La Cachette du Bootlegger*

Plaza Baie-D'Urfe

[www.cachettedubootlegger.ca](http://www.cachettedubootlegger.ca) 514-457-1455