

Inagro volgt afrijping hop op de voet

nieuws

Al meer dan tien jaar helpt het labo van Inagro de hoppelers uit Poperinge bij het bepalen van het ideale oogsttijdstip. Dit is een belangrijke beslissing die mee de kwaliteit van de hop bepaalt. Vorige week werden door Inagro de eerste stalen genomen in tien Poperingse hoppercelen om de bitterheid (alfazuurgehalte) tijdens de afrijping van de hop te bepalen. De komende weken is zonnig weer nodig om de afrijping van de hop te verbeteren, maar de eerste resultaten zijn alvast beter dan vorig jaar.

3 SEPTEMBER 2014 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:27

Lees meer over:

varia



Al meer dan tien jaar helpt het labo van Inagro de hoppelers uit Poperinge bij het bepalen van het ideale oogsttijdstip. Dit is een belangrijke beslissing die mee de kwaliteit van de hop bepaalt. Vorige week werden door Inagro de eerste stalen genomen in tien Poperingse hoppercelen om de bitterheid (alfazuurgehalte) tijdens de afrijping van de hop te bepalen. De komende weken is zonnig weer nodig om de afrijping van de hop te verbeteren, maar de eerste resultaten zijn alvast beter dan vorig jaar.

De hoppelers stellen de start van de hoppepluk af op de laboresultaten om zo een kwaliteitsvol product te oogsten. Tijdens de afrijping van de hop nemen de alfazuurgehalten steeds verder toe, om op een bepaald moment te stagneren. Dat is het ideale moment om met de oogst te starten. Inagro zal op de tien percelen die al een eerste keer bemonsterd zijn de komende weken geregeld opnieuw het alfazuurgehalte bepalen, om zo het ideale oogsttijdstip in te schatten.

Het opvolgen van de rijpheid van de hop is een service die Inagro al meer dan tien jaar aanbiedt aan de hoptelers. Een andere pijler van het streven naar kwaliteit in de Belgische hopteelt is het lastenboek Vegaplan. Het doel van dit kwaliteitszorgsysteem is maximale garanties leveren voor kwaliteit, voedselveiligheid en traceerbaarheid tijdens de teelt, bewaring en transport van de hop. Bovendien worden er ook visuele controles en residucontroles uitgevoerd op de geoogste hop.

Ondanks het feit dat België het bierland bij uitstek is, vindt niet alle Belgische hop afzet bij de Belgische brouwerijen. Toch is er de laatste jaren een groeiende interesse. “Belgische brouwerijen gebruiken de Belgische hop graag bij de productie van hun speciaalbieren”, vertelt Lies Willaert, die voor Inagro de teeltbegeleiding van de producenten doet. Zij wijt de groeiende interesse in de eerste plaats aan de overschakeling naar aromavariëteiten. Deze hoprassen zijn meer gewenst bij de productie van speciaalbieren. Voor de telers vormen deze variëteiten een grotere uitdaging omdat ze vaak ziektegevoeliger zijn.

Een andere verklaring voor de groeiende interesse in Belgische hop is de introductie van het logo ‘Belgische hop’ in 2011. Dit logo mogen brouwerijen op hun flesjes plaatsen als ze kunnen aantonen dat meer dan de helft van de hop in hun bier van Belgische oorsprong is. Gezien de consumenten streekeigenheid en authenticiteit steeds belangrijker vinden, willen de brouwerijen op die manier aantonen dat zij voor regionale producten kiezen.

Meer info: [Belgische hop](#)

Beeld: Inagro

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws

screenreader.visit us on our bluesky page: <https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra