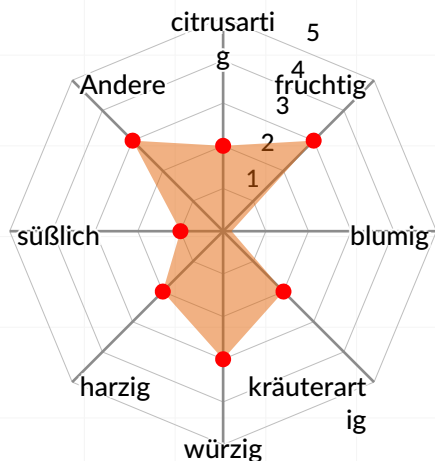


AROMABEWERTUNG



OPTISCHE BEWERTUNG



AROMASPEZIFIKATION

Weißwein, Kaffee, Cassis, Stachelbeere

GENETISCHER URSPRUNG

Cascade x Hüller Zuchtstamm

ALTERNATIVSORTEN

SUDHAUS

Nelson Sauvín

KALTHOPFUNG

Nelson Sauvín

AGRONOMISCHE ASPEKTE

ANBAU

Reife	Spät
Hauptanbaugebiet	Germany
Fläche (ha)	150

WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Welke	Tolerant
Peronospora	Resistent
Echter Mehltau	Resistent
Blattlaus	Tolerant

CHEMISCHE INHALTSSTOFFE

BITTERSTOFFE

Alphasäure %	9,0 - 12,0
Betasäure %	4,0 - 6,0
Cohumulon % rel.	22 - 26
Hartharze: Alphasäuren	0,20 - 0,30

POLYPHENOLE

Gesamtpolyphenole	5,8
Xanthohumol (EBC 7.7)	0,2 - 0,4

AROMA KOMPONENTEN

Gesamtöl (ml/ 100g)	0,8 - 1,5
Beta-Caryophyllen: Humulen	0,70 - 2,00
Farnesen % vom Gesamtöl	0,00 - 3,50
Linalool % vom Gesamtöl	0,2 - 0,5
Linalool: Alphasäuren	0,02 - 0,04