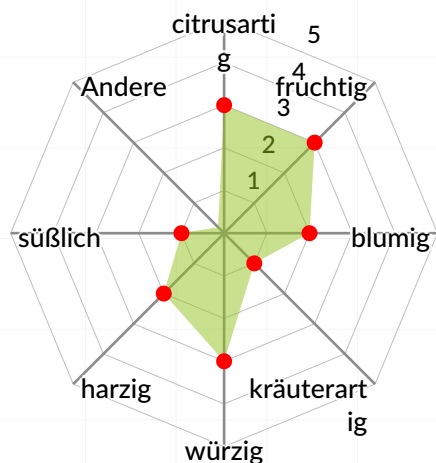


AROMABEWERTUNG



OPTISCHE BEWERTUNG



AROMASPEZIFIKATION

Pfeffer, würzig, harzig, Orange

GENETISCHER URSPRUNG

Eine deutsche Hochalphasorte, gezüchtet in Hüll.

AGRONOMISCHE ASPEKTE

ANBAU

| | |
|------------------|---------------|
| Ertrag (kg/ha) | 2.500 - 2.700 |
| Reife | Sehr spät |
| Hauptanbaugebiet | Germany |
| Fläche (ha) | 5759 |

WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

| | |
|----------------|-----------|
| Welke | Resistent |
| Peronospora | Anfällig |
| Echter Mehltau | Anfällig |

CHEMISCHE INHALTSSTOFFE

BITTERSTOFFE

| | |
|------------------------|-------------|
| Alphasäure % | 13,0 - 17,0 |
| Betasäure % | 4,0 - 5,5 |
| Cohumulon % rel. | 31 - 38 |
| Hartharze: Alphasäuren | 0,14 - 0,24 |

POLYPHENOLE

| | |
|-----------------------|-----------|
| Gesamtpolyphenole | 3,5 |
| Xanthohumol (EBC 7.7) | 0,6 - 0,8 |

AROMA KOMPONENTEN

| | |
|----------------------------|-------------|
| Gesamtöl (ml/ 100g) | 1,4 - 2,4 |
| Beta-Caryophyllen: Humulen | 0,28 - 0,30 |
| Farnesen % vom Gesamtöl | 0,00 - 1,00 |
| Linalool % vom Gesamtöl | 0,3 - 0,8 |
| Linalool: Alphasäuren | 0,02 - 0,05 |

ALTERNATIVSORTEN

SUDHAUS

Hallertauer Taurus, Hallertauer Magnum, Hallertauer Merkur