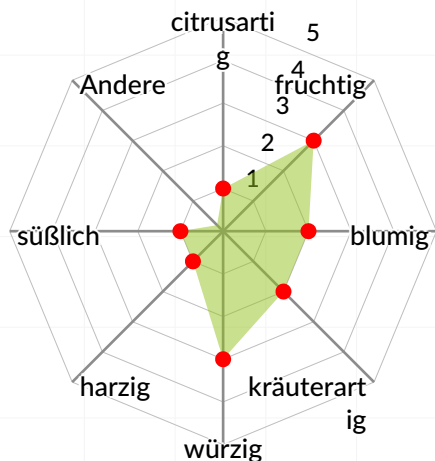


## AROMABEWERTUNG



## OPTISCHE BEWERTUNG



## AROMA SPECIFICATION

Tee, würzig, grüne Früchte, Pfeffer

## GENETIC ORIGIN

Hüller Zuchtsorte, Kreuzung zwischen Northen Brewer und 63/5/27M.

## AGRONOMISCHE ASPEKTE

### ANBAU

Ertrag (kg/ha)	1.800 - 2.000
Reife	Mittelfrüh bis spät
Hauptanbaugebiet	Germany
Fläche (ha)	2966

### WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Peronospora	Tolerant
Echter Mehltau	Anfällig

## CHEMISCHE INHALTSSTOFFE

### BITTERSTOFFE

Alphasäure %	4,0 - 9,0
Betasäure %	2,5 - 4,5
Cohumulon % rel.	29 - 35
Hartharze: Alphasäuren	0,15 - 0,70

### POLYPHENOLE

Gesamtpolyphenole	4,1
Xanthohumol (EBC 7.7)	0,4 - 0,6

### AROMA KOMPONENTEN

Gesamtöl (ml/ 100g)	0,5 - 1,3
Beta-Caryophyllen: Humulen	0,30 - 0,33
Farnesen % vom Gesamtöl	0,00 - 1,00
Linalool % vom Gesamtöl	0,2 - 0,6
Linalool: Alphasäuren	0,05 - 0,07

## ALTERNATIVSORTEN

### SUDHAUS

Akoya, Northern Brewer, Aurora, Hallertauer Tradition

### KALTHOPFUNG

Akoya, Aurora, Northern Brewer