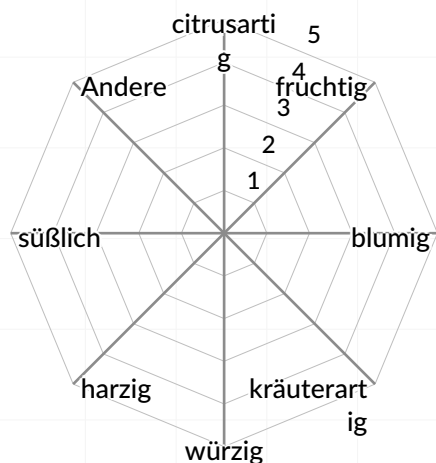


## AROMABEWERTUNG



## OPTISCHE BEWERTUNG



## AROMASPEZIFIKATION

würzig, Schokolade

## GENETISCHER URSPRUNG

Züchtung vom Wye College; abstammend von der Sorte Yeoman, erweist sich diese neue Sorte als vielseitig und robust.

## AGRONOMISCHE ASPEKTE

### ANBAU

Ertrag (kg/ha)	1.250
Reife	Früh
Hauptanbaugebiet	UK

### WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Welke	Tolerant
Peronospora	Anfällig
Echter Mehltau	Resistent

## CHEMISCHE INHALTSSTOFFE

### BITTERSTOFFE

Alphasäure %	8,0 - 12,0
Betasäure %	4,0 - 5,5
Cohumulon % rel.	29 - 31

### POLYPHENOLE

Xanthohumol (EBC 7.7)	0,5 - 0,6
-----------------------	-----------

### AROMA KOMPONENTEN

Gesamtöl (ml/ 100g)	1,2 - 2,5
Beta-Caryophyllen: Humulen	0,40
Farnesen % vom Gesamtöl	1,00 - 2,00