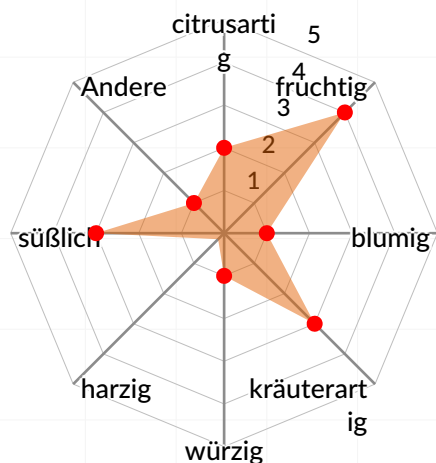


AROMABEWERTUNG



OPTISCHE BEWERTUNG

AROMA SPECIFICATION

gooseberry, chili, sweet fruits, cassis, iced tea, clove, lemongrass

GENETIC ORIGIN

91J7/25 and an SA male 94US2/118

AGRONOMISCHE ASPEKTE

ANBAU

Hauptanbaugebiet: South Africa

CHEMISCHE INHALTSSTOFFE

BITTERSTOFFE

Alphasäure %	10,5 - 13,0
Betasäure %	5,5 - 7,0
Cohumulon % rel.	28 - 32

AROMA KOMPONENTEN

Gesamtöl (ml/ 100g)	0,5 - 1,2
Farnesen % vom Gesamtöl	7,00 - 10,00
Linalool % vom Gesamtöl	0,3 - 0,6