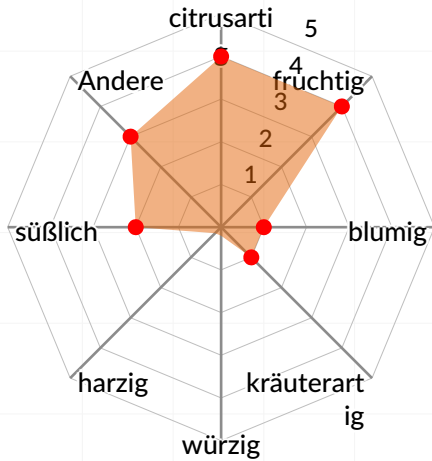


AROMABEWERTUNG



OPTISCHE BEWERTUNG



AROMA SPECIFICATION

Peach, yuzu fruit, sweet melon, apricot

GENETIC ORIGIN

Hopsteiner Breeding Program

Unique chemistry - Over 50% of total oils are Selinene with high bound 3MH thiols (5X the amount of Cascade).

AGRONOMISCHE ASPEKTE

ANBAU

Ertrag (lbs/acre)	2.550 - 2.800
Reife	Früh
Hauptanbauland	United States

WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Peronospora	Resistent
Echter Mehltau	Resistent

CHEMISCHE INHALTSSTOFFE

BITTERSTOFFE

Alphasäure %	7,0 - 10,0
Betasäure %	3,5 - 4,0
Cohumulon % rel.	28 - 32

AROMA KOMPONENTEN

Gesamtöl (ml/ 100g)	0,8 - 1,3
Farnesen % vom Gesamtöl	0,06 - 0,08
Linalool % vom Gesamtöl	0,3 - 0,6