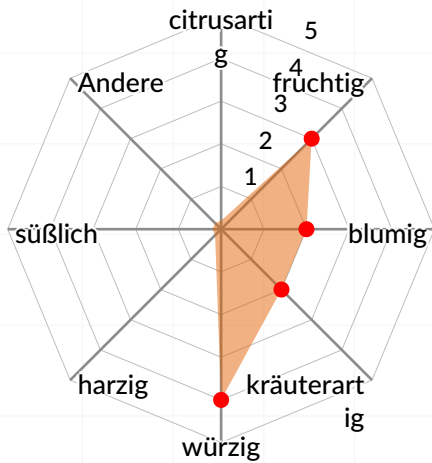


AROMABEWERTUNG



OPTISCHE BEWERTUNG



AROMASPEZIFIKATION

würzig, blumig, getrocknete Früchte, reife Früchte

GENETISCHER URSPRUNG

Zwerghopfen mit englischem Ursprung (Wye Hops Ltd.)

AGRONOMISCHE ASPEKTE

ANBAU

Ertrag (kg/ha)	1.350 - 1.650
Reife	Früh bis Mittelfrüh
Hauptanbaugebiet	UK

CHEMISCHE INHALTSSTOFFE

BITTERSTOFFE

Alphasäure %	8,0 - 9,0
Betasäure %	3,5 - 3,7
Cohumulon % rel.	25 - 27
Hartharze: Alphasäuren	0,34 - 0,35

POLYPHENOLE

Xanthohumol (EBC 7.7)	0,3 - 0,5
-----------------------	-----------

AROMA KOMPONENTEN

Gesamtöl (ml/ 100g)	1,4 - 1,6
Beta-Caryophyllen: Humulen	0,80
Farnesen % vom Gesamtöl	4,00 - 6,00
Linalool % vom Gesamtöl	0,2 - 0,4
Linalool: Alphasäuren	0,03 - 0,04