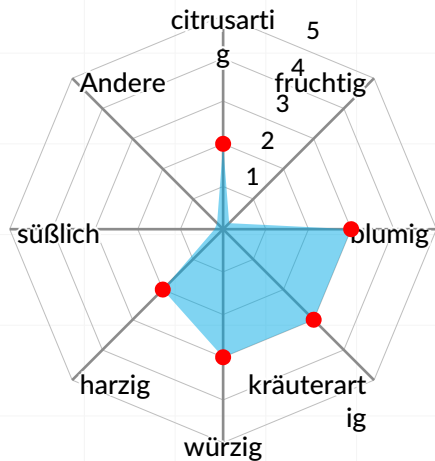


AROMABEWERTUNG



OPTISCHE BEWERTUNG



AROMASPEZIFIKATION

blumig, hopfig, Kiefer, Limette

GENETISCHER URSPRUNG

Kreuzung aus Northern Brewer und einem Wildhopfen.

AGRONOMISCHE ASPEKTE

ANBAU

Ertrag (kg/ha)	1.600 - 2.400
Reife	Mittelfrüh bis spät
Hauptanbaugebiet	Slovenia

WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Peronospora	Tolerant
Echter Mehltau	Tolerant

CHEMISCHE INHALTSSTOFFE

BITTERSTOFFE

Alphasäure %	3,0 - 7,0
Betasäure %	4,0 - 7,0
Cohumulon % rel.	25 - 35
Hartharze: Alphasäuren	0,28 - 0,79

POLYPHENOLE

Xanthohumol (EBC 7.7)	0,4
-----------------------	-----

AROMA KOMPONENTEN

Gesamtöl (ml/ 100g)	0,7 - 4,0
Beta-Caryophyllen: Humulen	0,40
Farnesen % vom Gesamtöl	4,00 - 8,00
Linalool % vom Gesamtöl	1,0 - 2,0
Linalool: Alphasäuren	0,33 - 0,40