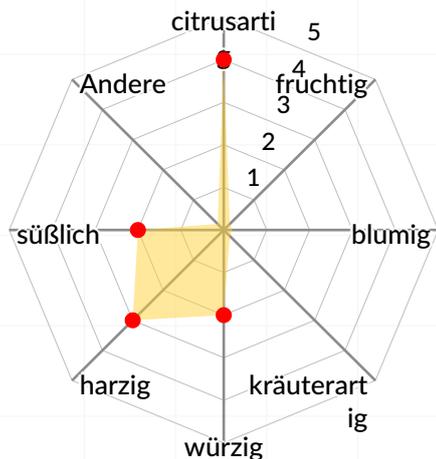


AROMABEWERTUNG



OPTISCHE BEWERTUNG



AROMASPEZIFIKATION

Zitrone, harzig, Vanille

GENETISCHER URSPRUNG

Kreuzung aus den Sorten Brewers Gold und Fuggle.

AGRONOMISCHE ASPEKTE

ANBAU

Ertrag (kg/ha)	1.700 - 2.000
Ertrag (lbs/acre)	1.500 - 1.800
Reife	Früh bis Mittelfrüh
Hauptanbaugebiet	USA
Fläche (ha)	2240

WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Welke	Tolerant
Peronospora	Tolerant
Echter Mehltau	Anfällig

CHEMISCHE INHALTSSTOFFE

BITTERSTOFFE

Alphasäure %	9,5 - 11,5
Betasäure %	3,5 - 4,5
Cohumulon % rel.	29 - 30
Hartharze: Alphasäuren	0,23 - 0,71

POLYPHENOLE

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

AROMA KOMPONENTEN

Gesamtöl (ml/ 100g)	0,8 - 2,3
Beta-Caryophyllen: Humulen	0,46
Farnesen % vom Gesamtöl	0,00 - 1,00
Linalool % vom Gesamtöl	1,0 - 1,3
Linalool: Alphasäuren	0,10 - 0,11

ALTERNATIVSORTEN

SUDHAUS

Cascade, Lemondrop

KALTHOPFUNG

Cascade, Lemondrop