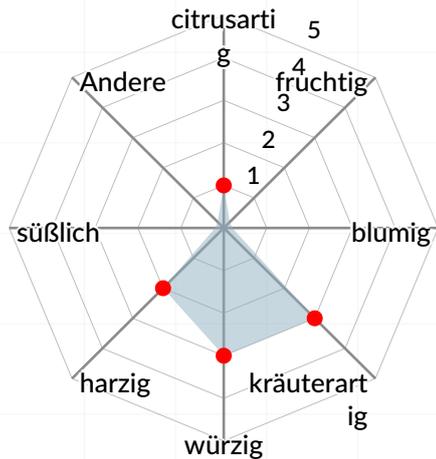


AROMABEWERTUNG



OPTISCHE BEWERTUNG



AROMASPEZIFIKATION

würzig, grüner Tee, Zeder

GENETISCHER URSPRUNG

Züchtung vom Wye College, Zulassung zum Anbau 1972; Abstammung: Enkel der Sorte Northern Brewer, gekreuzt mit einem Peronospora resistenten Stamm; Vetter zur Sorte Target.

AGRONOMISCHE ASPEKTE

ANBAU

Ertrag (kg/ha)	1.400 - 1.750
Reife	Spät
Hauptanbaugebiet	UK

WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Welke	Anfällig
Peronospora	Resistent
Echter Mehltau	Anfällig

CHEMISCHE INHALTSSTOFFE

BITTERSTOFFE

Alphasäure %	5,0 - 9,0
Betasäure %	3,0 - 4,0
Cohumulon % rel.	27 - 30
Hartharze: Alphasäuren	0,24 - 0,47

POLYPHENOLE

Xanthohumol (EBC 7.7)	0,2 - 0,3
-----------------------	-----------

AROMA KOMPONENTEN

Gesamtöl (ml/ 100g)	1,0 - 1,5
Beta-Caryophyllen: Humulen	0,30
Farnesen % vom Gesamtöl	1,00 - 2,00

ALTERNATIVSORTEN

SUDHAUS

Northern Brewer, Perle

KALTHOPFUNG

Northern Brewer, Perle