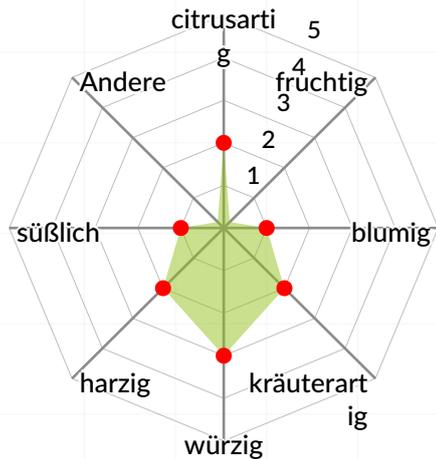


AROMABEWERTUNG



OPTISCHE BEWERTUNG



AROMASPEZIFIKATION

würzig, erdig, kräuterartig

GENETISCHER URSPRUNG

Eine alte, traditionsreiche englische Sorte mit Ursprung in Kent. Goldings umfasst eine Gruppe ähnlicher Sorten wie z.B. Cobbs, Amos' Early Bird, Eastwell, Bramling, Canterbury und Mathon

AGRONOMISCHE ASPEKTE

ANBAU

Reife	Mittelfrüh bis spät
Hauptanbaugebiet	UK
Fläche (ha)	133

WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Welke	Anfällig
Peronospora	Anfällig
Echter Mehltau	Anfällig

CHEMISCHE INHALTSSTOFFE

BITTERSTOFFE

Alphasäure %	4,0 - 7,0
Betasäure %	2,0 - 3,0
Cohumulon % rel.	23 - 25
Hartharze: Alphasäuren	0,38 - 0,86

POLYPHENOLE

Xanthohumol (EBC 7.7)	0,1 - 0,2
-----------------------	-----------

AROMA KOMPONENTEN

Gesamtöl (ml/ 100g)	0,6 - 1,0
Beta-Caryophyllen: Humulen	0,30 - 0,39
Farnesen % vom Gesamtöl	0,00 - 4,50
Linalool % vom Gesamtöl	1,0 - 1,1

ALTERNATIVSORTEN

SUDHAUS

First Gold

KALTHOPFUNG

First Gold