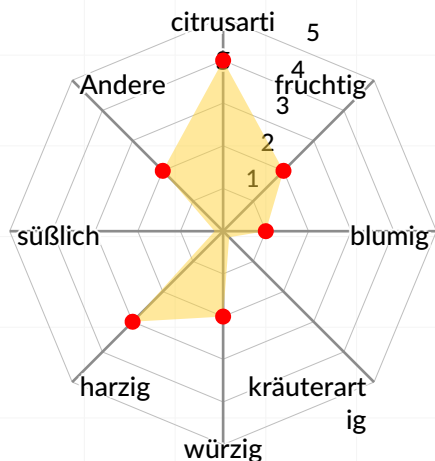


## AROMABEWERTUNG



## OPTISCHE BEWERTUNG



## AROMA SPECIFICATION

Black currant, passion fruit, papaya, citron

## GENETIC ORIGIN

Hopsteiner Breeding Program

Interesting chemical traits - high pinene, limonene, and geraniol. Flavor profile driven by 4MMP 3MH thiol content.

## AGRONOMISCHE ASPEKTE

### ANBAU

Ertrag (lbs/acre)	2.500 - 3.000
Reife	Früh bis Mittelfrüh
Hauptanbauland	United States

### WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Peronospora	Resistent
Echter Mehltau	Resistent

## CHEMISCHE INHALTSSTOFFE

### BITTERSTOFFE

Alphasäure %	9,5 - 11,5
Betasäure %	3,0 - 3,6
Cohumulon % rel.	28 - 32

### AROMA KOMPONENTEN

Gesamtöl (ml/ 100g)	2,0 - 2,5
Linalool % vom Gesamtöl	0,3 - 0,5