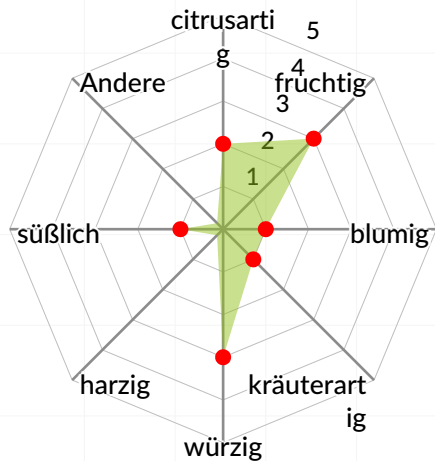


AROMABEWERTUNG



OPTISCHE BEWERTUNG



AROMASPEZIFIKATION

citrusartig, süßlich, Minze, Ananas

GENETISCHER URSPRUNG

Eine Kreuzung zwischen Hallertauer Magnum und 81/8/13M

AGRONOMISCHE ASPEKTE

ANBAU

Ertrag (kg/ha)	2.000 - 2.200
Reife	Spät
Hauptanbaugebiet	Germany
Fläche (ha)	26

WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Welke	Resistent
Peronospora	Tolerant
Echter Mehltau	Resistent
Blattlaus	Anfällig

CHEMISCHE INHALTSSTOFFE

BITTERSTOFFE

Alphasäure %	10,0 - 14,0
Betasäure %	3,5 - 7,0
Cohumulon % rel.	17 - 22
Hartharze: Alphasäuren	0,09 - 0,31

POLYPHENOLE

Gesamtpolyphenole	4,2
Xanthohumol (EBC 7.7)	0,2 - 0,4

AROMA KOMPONENTEN

Gesamtöl (ml/ 100g)	1,4 - 2,2
Beta-Caryophyllen: Humulen	0,28
Farnesen % vom Gesamtöl	0,00 - 1,00
Linalool % vom Gesamtöl	0,6 - 1,1
Linalool: Alphasäuren	0,06 - 0,08

ALTERNATIVSORTEN

SUDHAUS

Hallertauer Magnum, Herkules, Hallertauer Taurus