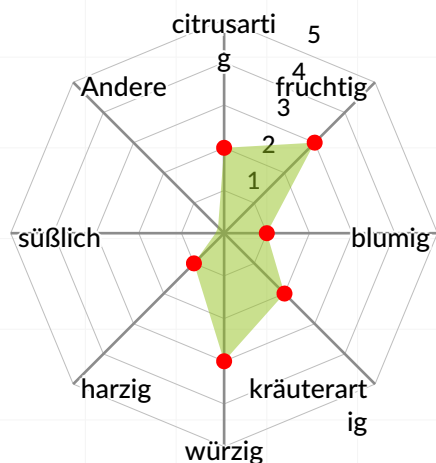


## AROMABEWERTUNG



## OPTISCHE BEWERTUNG



## AROMASPEZIFIKATION

**Pfeffer, Zitrone, Johannisbeere, würzig**

## GENETISCHER URSPRUNG

Ein deutsche hochalpha-Kreuzung zwischen 82/39/37 und 85/54/15M, gezüchtet in Hüll und zugelassen 1995

## AGRONOMISCHE ASPEKTE

### ANBAU

Ertrag (kg/ha)	1.600 - 2.000
Reife	Spät
Hauptanbaugebiet	Germany
Fläche (ha)	465

### WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Welke	Resistent
Peronospora	Tolerant
Echter Mehltau	Anfällig
Blattlaus	Anfällig

## CHEMISCHE INHALTSSTOFFE

### BITTERSTOFFE

Alphasäure %	12,0 - 17,0
Betasäure %	4,0 - 6,0
Cohumulon % rel.	20 - 25
Hartharze: Alphasäuren	0,12 - 0,28

### POLYPHENOLE

Gesamtpolyphenole	3,1
Xanthohumol (EBC 7.7)	0,9 - 1,0

### AROMA KOMPONENTEN

Gesamtöl (ml/ 100g)	0,9 - 1,5
Beta-Caryophyllen: Humulen	0,30 - 0,31
Farnesen % vom Gesamtöl	0,00 - 1,00
Linalool % vom Gesamtöl	1,0 - 1,5
Linalool: Alphasäuren	0,08 - 0,09

## ALTERNATIVSORTEN

### SUDHAUS

Hallertauer Magnum, Hallertauer Merkur, Herkules