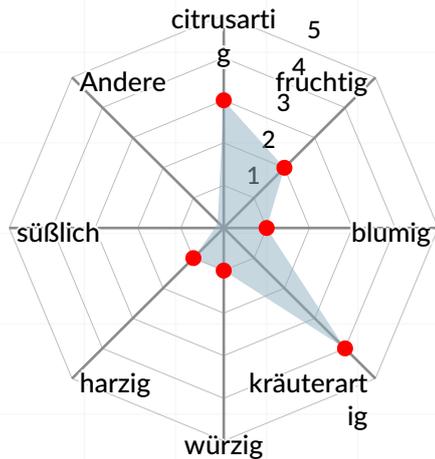


## AROMABEWERTUNG



## OPTISCHE BEWERTUNG



## AROMASPEZIFIKATION

Tee, würzig, Orange, Lavendel

## GENETISCHER URSPRUNG

Eine Kreuzung zwischen Hallertau Gold und 75/15/106M, zugelassen 1993

## AGRONOMISCHE ASPEKTE

### ANBAU

Ertrag (kg/ha)	1.750 - 2.000
Reife	Früh bis Mittelfrüh
Hauptanbaugebiet	Germany
Fläche (ha)	2914

### WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Welke	Resistent
Peronospora	Resistent
Echter Mehltau	Resistent
Blattlaus	Anfällig

## CHEMISCHE INHALTSSTOFFE

### BITTERSTOFFE

Alphasäure %	4,0 - 7,0
Betasäure %	3,0 - 6,0
Cohumulon % rel.	24 - 30
Hartharze: Alphasäuren	0,20 - 0,54

### POLYPHENOLE

Gesamtpolyphenole	4,3
Xanthohumol (EBC 7.7)	0,3 - 0,5

### AROMA KOMPONENTEN

Gesamtöl (ml/ 100g)	0,3 - 0,7
Beta-Caryophyllen: Humulen	0,28 - 0,30
Farnesen % vom Gesamtöl	0,00 - 1,00
Linalool % vom Gesamtöl	0,7 - 1,3
Linalool: Alphasäuren	0,17 - 0,18

## ALTERNATIVSORTEN

### SUDHAUS

Hallertauer Mittelfrueh, Styrian Golding (Celeia)