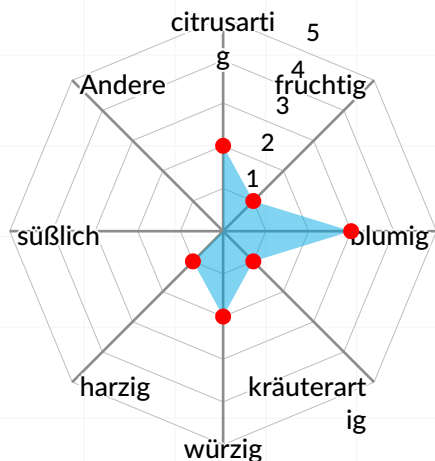


AROMABEWERTUNG



OPTISCHE BEWERTUNG



AROMASPEZIFIKATION

blumig, zitrusartig, würzig

GENETISCHER URSPRUNG

1998 zugelassen als eine Kreuzung aus einem hochalpha-Typ und einem männlichen Aromastamm der USDA.

AGRONOMISCHE ASPEKTE

ANBAU

| | |
|------------------|---------------------|
| Ertrag (kg/ha) | 1.350 - 1.700 |
| Reife | Mittelfrüh bis spät |
| Hauptanbaugebiet | USA |

WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

| | |
|----------------|----------|
| Peronospora | Anfällig |
| Echter Mehltau | Anfällig |

CHEMISCHE INHALTSSTOFFE

BITTERSTOFFE

| | |
|------------------|-------------|
| Alphasäure % | 10,0 - 14,0 |
| Betasäure % | 6,0 - 8,5 |
| Cohumulon % rel. | 18 - 20 |

POLYPHENOLE

| | |
|-----------------------|-----------|
| Xanthohumol (EBC 7.7) | 0,3 - 0,4 |
|-----------------------|-----------|

AROMA KOMPONENTEN

| | |
|----------------------------|-------------|
| Gesamtöl (ml/ 100g) | 1,5 - 2,5 |
| Beta-Caryophyllen: Humulen | 0,72 |
| Farnesen % vom Gesamtöl | 2,00 - 3,00 |
| Linalool % vom Gesamtöl | 1,1 - 1,3 |
| Linalool: Alphasäuren | 0,09 - 0,11 |