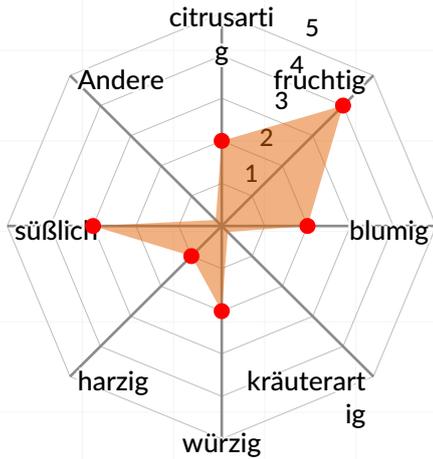


AROMABEWERTUNG



OPTISCHE BEWERTUNG



AROMASPEZIFIKATION

Melone, tropische Früchte, Orange, Vanille

GENETISCHER URSPRUNG

Cascade x Hüller Zuchtstamm

AGRONOMISCHE ASPEKTE

ANBAU

Reife	Spät
Hauptanbaugebiet	Germany
Fläche (ha)	101

WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Welke	Tolerant
Peronospora	Resistent
Echter Mehltau	Resistent
Blattlaus	Tolerant

CHEMISCHE INHALTSSTOFFE

BITTERSTOFFE

Alphasäure %	6,9 - 7,5
Betasäure %	6,0 - 9,0
Cohumulon % rel.	25 - 30
Hartharze: Alphasäuren	0,30 - 0,48

POLYPHENOLE

Gesamtpolyphenole	3,1
Xanthohumol (EBC 7.7)	0,2 - 0,7

AROMA KOMPONENTEN

Gesamtöl (ml/ 100g)	0,5 - 0,8
Beta-Caryophyllen: Humulen	0,50 - 1,28
Farnesen % vom Gesamtöl	0,00 - 19,80
Linalool % vom Gesamtöl	0,4 - 0,7
Linalool: Alphasäuren	0,06 - 0,09

ALTERNATIVSORTEN

KALTHOPFUNG
Calypso