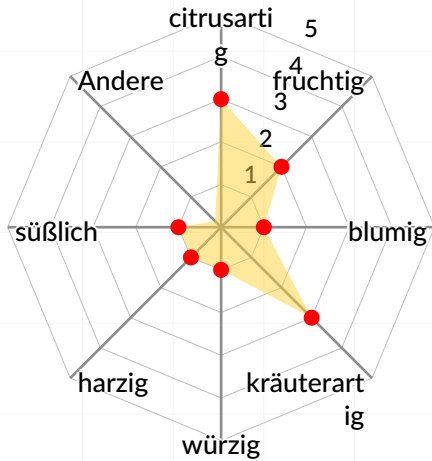


AROMABEWERTUNG



OPTISCHE BEWERTUNG



AROMA SPECIFICATION

lemon, green tea, light melon

GENETIC ORIGIN

Aromahopfen gekreuzt aus Cascade und USDA 19058M

AGRONOMISCHE ASPEKTE

ANBAU

Ertrag (kg/ha)	2.450 - 2.900
Reife	Früh bis Mittelfrüh
Hauptanbauland	USA

WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Peronospora	Tolerant
Echter Mehltau	Anfällig

CHEMISCHE INHALTSSTOFFE

BITTERSTOFFE

Alphasäure %	5,0 - 7,0
Betasäure %	4,0 - 6,0
Cohumulon % rel.	28 - 34

POLYPHENOLE

Gesamtpolyphenole	4,0 - 4,5
Xanthohumol (EBC 7.7)	0,2 - 0,3

AROMA KOMPONENTEN

Gesamtöl (ml/ 100g)	1,5 - 2,0
Beta-Caryophyllen: Humulen	0,56 - 0,58
Farnesen % vom Gesamtöl	6,00 - 7,00
Linalool % vom Gesamtöl	0,4 - 0,6
Linalool: Alphasäuren	0,08 - 0,09

ALTERNATIVSORTEN

SUDHAUS

Cascade, Mandarinina Bavaria, Centennial

KALTHOPFUNG

Cascade, Mandarinina Bavaria, Centennial

Der Name sagt wirklich alles. Lemondrop bietet einen "einzigartigen Zitronen-Zitrus-Charakter mit einem angenehmen Aroma". Die hellen Zitrusfrucht- und subtilen Kräuternoten eignen sich perfekt für süßige Biere. Während Ale Biere dazu neigen, ihre süßere Seite hervorzuheben, ist Lemondrop zart und fein genug für qualitative Lagerbiere.