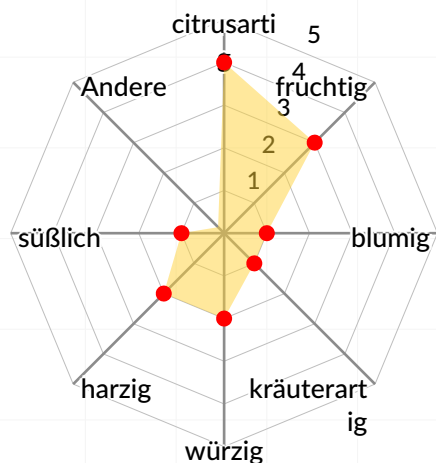


AROMABEWERTUNG



OPTISCHE BEWERTUNG



AROMASPEZIFIKATION

Mandarine, Grapefruit, Zitrone, Bubblegum

GENETISCHER URSPRUNG

Cascade x Hüller männl. Stamm (94/045/001 x mehлтаures. männl. Wildhopfen)

AGRONOMISCHE ASPEKTE

ANBAU

Ertrag (kg/ha)	2.000 - 2.500
Reife	Spät
Hauptanbaugebiet	Germany
Fläche (ha)	356

WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Welke	Tolerant
Peronospora	Resistent
Echter Mehltau	Resistent
Blattlaus	Tolerant

CHEMISCHE INHALTSSTOFFE

BITTERSTOFFE

Alphasäure %	7,0 - 10,0
Betasäure %	4,0 - 7,0
Cohumulon % rel.	31 - 35
Hartharze: Alphasäuren	0,21 - 0,33

POLYPHENOLE

Gesamtpolyphenole	5,7
Xanthohumol (EBC 7.7)	0,4 - 0,8

AROMA KOMPONENTEN

Gesamtöl (ml/ 100g)	1,1 - 2,1
Beta-Caryophyllen: Humulen	0,28 - 0,31
Farnesen % vom Gesamtöl	0,10 - 3,30
Linalool % vom Gesamtöl	0,1 - 0,6
Linalool: Alphasäuren	0,01 - 0,04

ALTERNATIVSORTEN

SUDHAUS

Perle, Hallertauer Tradition, Lemondrop

KALTHOPFUNG

Lemondrop