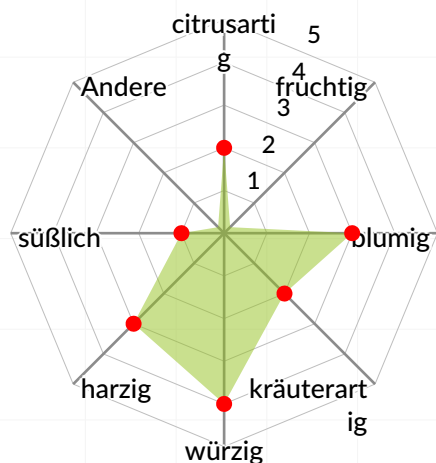


AROMABEWERTUNG



OPTISCHE BEWERTUNG



AROMASPEZIFIKATION

Anis, Grapefruit, Zitrone

GENETISCHER URSPRUNG

Polnische Züchtung

AGRONOMISCHE ASPEKTE

ANBAU

Ertrag (kg/ha)	2.200 - 2.500
Reife	Früh bis Mittelfrüh
Hauptanbaugebiet	Polen

CHEMISCHE INHALTSSTOFFE

BITTERSTOFFE

Alphasäure %	9,0 - 12,0
Betasäure %	10,0 - 13,0
Cohumulon % rel.	26 - 33
Hartharze: Alphasäuren	0,27 - 0,60

POLYPHENOLE

Gesamtpolyphenole	4,7
-------------------	-----

AROMA KOMPONENTEN

Gesamtöl (ml/ 100g)	1,6 - 2,2
Beta-Caryophyllen: Humulen	0,40 - 0,50
Farnesen % vom Gesamtöl	1,50 - 2,60
Linalool % vom Gesamtöl	0,1 - 0,5