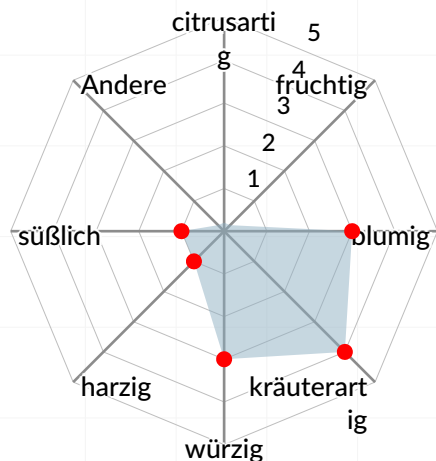


AROMABEWERTUNG



OPTISCHE BEWERTUNG



AROMASPEZIFIKATION

blumig, kräuterartig, Estragon, Honig

GENETISCHER URSPRUNG

Züchtung aus der Deutschen Sorte Hallertauer; Tochterstamm der Sorte Hallertauer Mittelfrüh und Schwesterstamm der Sorte Liberty.

ALTERNATIVSORTEN

SUDHAUS

Hallertauer Mittelfrueh, Crystal

KALTHOPFUNG

Hallertauer Mittelfrueh, Crystal

AGRONOMISCHE ASPEKTE

ANBAU

Ertrag (kg/ha)	1.700 - 2.200
Reife	Früh bis Mittelfrüh
Hauptanbauland	USA
Fläche (ha)	166

WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Peronospora	Tolerant
Echter Mehltau	Anfällig

CHEMISCHE INHALTSSTOFFE

BITTERSTOFFE

Alphasäure %	4,0 - 8,0
Betasäure %	4,0 - 7,5
Cohumulon % rel.	22 - 23
Hartharze: Alphasäuren	0,28 - 0,64

POLYPHENOLE

Xanthohumol (EBC 7.7)	0,1 - 0,3
-----------------------	-----------

AROMA KOMPONENTEN

Gesamtöl (ml/ 100g)	1,0 - 1,7
Beta-Caryophyllen: Humulen	0,46
Farnesen % vom Gesamtöl	0,00 - 1,00
Linalool % vom Gesamtöl	0,5 - 0,7
Linalool: Alphasäuren	0,09 - 0,13