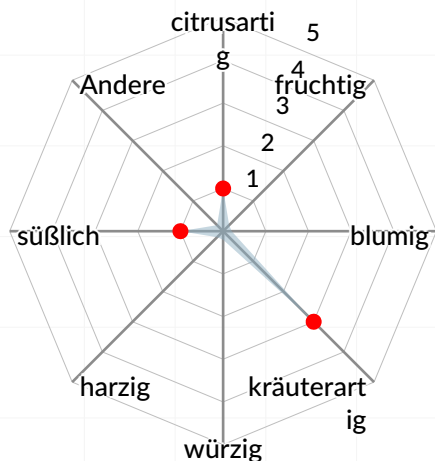


AROMABEWERTUNG



OPTISCHE BEWERTUNG



AROMASPEZIFIKATION

Gras, Zeder, Zitrone, Tee

GENETISCHER URSPRUNG

Hallertauer Magnum x USDA 19085M gekreuzt 1994 in Corvallis, zugelassen 2009

AGRONOMISCHE ASPEKTE

ANBAU

Ertrag (kg/ha)	1.800 - 2.200
Reife	Früh bis Mittelfrüh
Hauptanbaugebiet	USA

WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Peronospora	Anfällig
Echter Mehltau	Anfällig

CHEMISCHE INHALTSSTOFFE

BITTERSTOFFE

Alphasäure %	5,0 - 9,4
Betasäure %	5,0 - 7,0
Cohumulon % rel.	20 - 25

POLYPHENOLE

Xanthohumol (EBC 7.7)	0,2 - 0,3
-----------------------	-----------

AROMA KOMPONENTEN

Gesamtöl (ml/ 100g)	0,2 - 2,2
Farnesen % vom Gesamtöl	0,00 - 0,20
Linalool % vom Gesamtöl	0,5