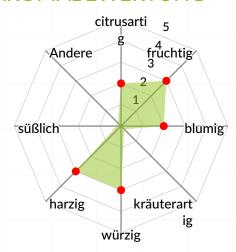
Hopsteiner NUGGET

AROMABEWERTUNG



AROMASPEZIFIKATION

harzig, Ananas, blumig

GENETISCHER URSPRUNG

Züchtung aus der Sorte Brewers Gold mit einer Hochalphasorte mit guter Lagerstabilität; Zulassung 1982.

AGRONOMISCHE ASPEKTE

ANBAU

Ertrag (kg/ha) 1.900 - 2.500

Reife Spät Hauptanbauland USA Fläche (ha) 592

WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Peronospora Tolerant Echter Mehltau Tolerant

CHEMISCHE INHALTSSTOFFE

BITTERSTOFFE

 Alphasäure %
 11,0 - 14,0

 Betasäure %
 4,0 - 6,0

 Cohumulon % rel.
 24 - 30

 Hartharze: Alphsäuren
 0,18 - 0,27

POLYPHENOLE

Xanthohumol (EBC 7.7) 0,4 - 0,7

AROMA KOMPONENTEN

Gesamtöl (ml/ 100g) 1,5 - 3,0
Beta-Caryophyllen: Humulen 0,50
Farnesen % vom Gesamtöl 0,00 - 1,00
Linalool % vom Gesamtöl 0,8 - 1,0
Linalool: Alphasäuren 0,06 - 0,07

OPTISCHE BEWERTUNG



ALTERNATIVSORTEN

SUDHAUS

Zeus, Galena