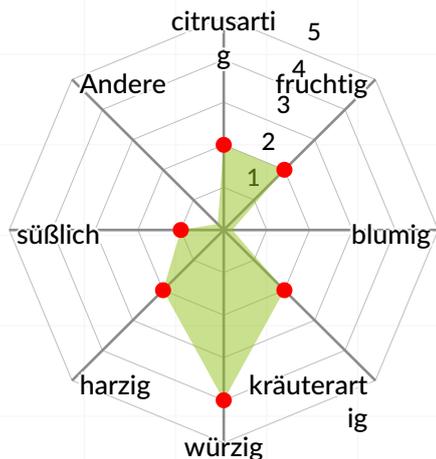


## AROMABEWERTUNG



## OPTISCHE BEWERTUNG



## AROMASPEZIFIKATION

kräuterartig, Pfeffer, Gras, Anis

## GENETISCHER URSPRUNG

Neue Hüller Zuchtsorte.

## AGRONOMISCHE ASPEKTE

### ANBAU

Ertrag (kg/ha)	1.500 - 2.200
Reife	Früh bis Mittelfrüh
Hauptanbaugebiet	Germany
Fläche (ha)	141

### WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Welke	Resistent
Peronospora	Resistent
Echter Mehltau	Resistent
Blattlaus	Tolerant

## CHEMISCHE INHALTSSTOFFE

### BITTERSTOFFE

Alphasäure %	5,0 - 8,0
Betasäure %	3,5 - 5,5
Cohumulon % rel.	15 - 17
Hartharze: Alphasäuren	0,17 - 0,69

### POLYPHENOLE

Gesamtpolyphenole	3,7
Xanthohumol (EBC 7.7)	0,3 - 0,5

### AROMA KOMPONENTEN

Gesamtöl (ml/ 100g)	0,8 - 1,3
Beta-Caryophyllen: Humulen	0,30 - 0,39
Farnesen % vom Gesamtöl	0,00 - 1,00
Linalool % vom Gesamtöl	1,0 - 1,5
Linalool: Alphasäuren	0,19 - 0,20

## ALTERNATIVSORTEN

### SUDHAUS

Smaragd

### KALTHOPFUNG

Smaragd