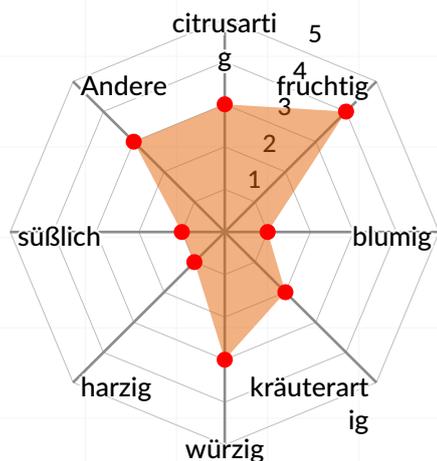


AROMABEWERTUNG



OPTISCHE BEWERTUNG



AROMASPEZIFIKATION

Menthol, Eiswein, Ananas

GENETISCHER URSPRUNG

94/075/758 x 97/060/720 (div. Hüller Zuchtmaterial)

AGRONOMISCHE ASPEKTE

ANBAU

Reife	Sehr spät
Hauptanbauland	Germany
Fläche (ha)	174

WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Welke	Resistent
Peronospora	Anfällig
Echter Mehltau	Anfällig
Blattlaus	Anfällig

CHEMISCHE INHALTSSTOFFE

BITTERSTOFFE

Alphasäure %	19,0 - 23,0
Betasäure %	4,0 - 6,0
Cohumulon % rel.	22 - 28
Hartharze: Alphasäuren	0,15 - 0,17

POLYPHENOLE

Gesamtpolyphenole	3,3
Xanthohumol (EBC 7.7)	0,7 - 1,0

AROMA KOMPONENTEN

Gesamtöl (ml/ 100g)	2,4 - 4,4
Beta-Caryophyllen: Humulen	0,40
Farnesen % vom Gesamtöl	0,00 - 1,00
Linalool % vom Gesamtöl	0,1 - 0,4
Linalool: Alphasäuren	0,01 - 0,02

ALTERNATIVSORTEN

SUDHAUS
Herkules