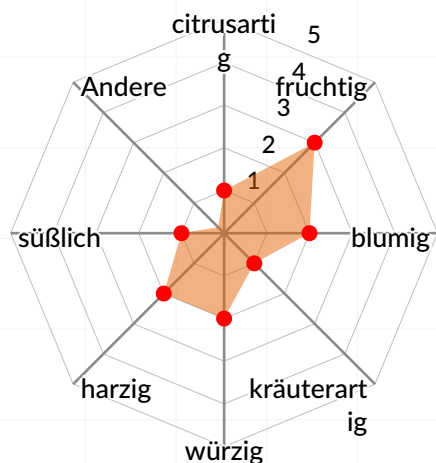


## AROMABEWERTUNG



## OPTISCHE BEWERTUNG



## AROMASPEZIFIKATION

fruchtig, Zitrone, Lavendel

## GENETISCHER URSPRUNG

Zulassung 1996 in der Tschechischen Republik,  
Abkömmling der Sorte Northern Brewer.

## AGRONOMISCHE ASPEKTE

### ANBAU

|                  |                     |
|------------------|---------------------|
| Ertrag (kg/ha)   | 2.000 - 2.300       |
| Reife            | Früh bis Mittelfrüh |
| Hauptanbaugebiet | Czech Republic      |

### WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

|                |          |
|----------------|----------|
| Peronospora    | Tolerant |
| Echter Mehltau | Tolerant |

## CHEMISCHE INHALTSSTOFFE

### BITTERSTOFFE

|                        |             |
|------------------------|-------------|
| Alphasäure %           | 8,0 - 12,5  |
| Betasäure %            | 4,5 - 8,0   |
| Cohumulon % rel.       | 22 - 23     |
| Hartharze: Alphasäuren | 0,29 - 0,32 |

### AROMA KOMPONENTEN

|                            |             |
|----------------------------|-------------|
| Gesamtöl (ml/ 100g)        | 1,1 - 1,8   |
| Beta-Caryophyllen: Humulen | 0,28 - 0,30 |
| Farnesen % vom Gesamtöl    | 1,00 - 1,50 |
| Linalool % vom Gesamtöl    | 0,1 - 0,7   |