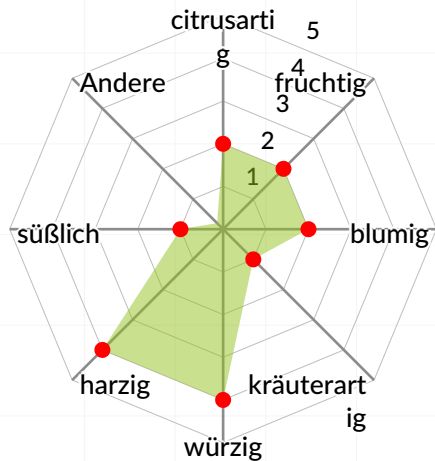


AROMABEWERTUNG



OPTISCHE BEWERTUNG



AROMASPEZIFIKATION

Gras, harzig, Zitrone

GENETISCHER URSPRUNG

Tschechien, Grundsorte für den Saazer Formenkreis

AGRONOMISCHE ASPEKTE

ANBAU

| | |
|------------------|---------------------|
| Ertrag (kg/ha) | 900 - 1.100 |
| Reife | Früh bis Mittelfrüh |
| Hauptanbaugebiet | Czech Republic |
| Fläche (ha) | 4190 |

WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

| | |
|----------------|-----------|
| Welke | Resistent |
| Peronospora | Tolerant |
| Echter Mehltau | Tolerant |

CHEMISCHE INHALTSSTOFFE

BITTERSTOFFE

| | |
|------------------------|-------------|
| Alphasäure % | 2,8 - 3,5 |
| Betasäure % | 3,0 - 5,0 |
| Cohumulon % rel. | 24 - 26 |
| Hartharze: Alphasäuren | 0,29 - 1,12 |

POLYPHENOLE

| | |
|-----------------------|-----------|
| Gesamtpolyphenole | 5,5 |
| Xanthohumol (EBC 7.7) | 0,2 - 0,4 |

AROMA KOMPONENTEN

| | |
|----------------------------|---------------|
| Gesamtöl (ml/ 100g) | 0,3 - 0,7 |
| Beta-Caryophyllen: Humulen | 0,28 - 0,40 |
| Farnesen % vom Gesamtöl | 14,00 - 22,00 |
| Linalool % vom Gesamtöl | 0,3 - 0,5 |
| Linalool: Alphasäuren | 0,11 - 0,14 |

ALTERNATIVSORTEN

SUDHAUS

Tettninger, Spalter, Lubelski (Lublin)

KALTHOPFUNG

Tettninger, Spalter, Lubelski (Lublin)