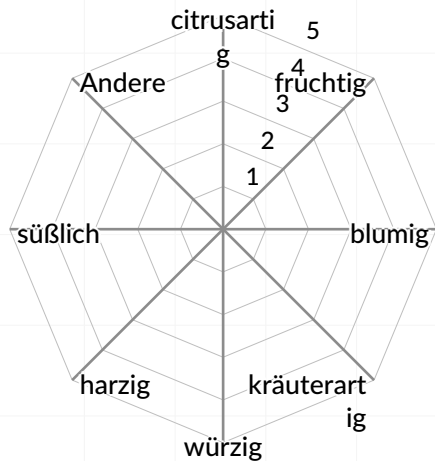


AROMABEWERTUNG



OPTISCHE BEWERTUNG



AROMASPEZIFIKATION

würzig, kräuterartig, blumig

GENETISCHER URSPRUNG

Züchtung aus 1/3 deutschem Tettnanger, 1/3 Hallertauer Mittelfrüh und einer ausgewählten Züchtung.

AGRONOMISCHE ASPEKTE

ANBAU

Ertrag (kg/ha)	1.600 - 2.000
Reife	Früh bis Mittelfrüh
Hauptanbaugebiet	USA

WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Peronospora	Tolerant
Echter Mehltau	Anfällig

CHEMISCHE INHALTSSTOFFE

BITTERSTOFFE

Alphasäure %	5,5 - 7,0
Betasäure %	7,0 - 8,5
Cohumulon % rel.	20 - 22

AROMA KOMPONENTEN

Gesamtöl (ml/ 100g)	1,3 - 1,7
Beta-Caryophyllen: Humulen	0,29
Farnesen % vom Gesamtöl	13,00 - 16,00