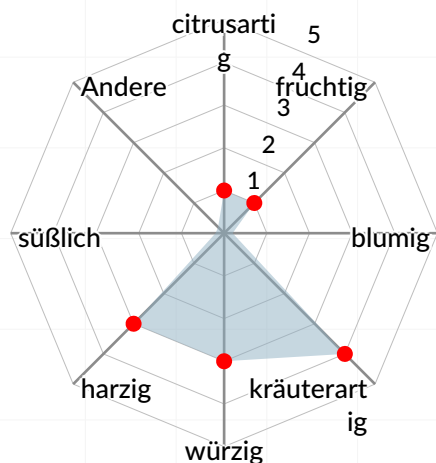


AROMABEWERTUNG



OPTISCHE BEWERTUNG



AROMASPEZIFIKATION

würzig, Anis, Tabak, Nelke

GENETISCHER URSPRUNG

Neue Hüller Zuchtsorte.

AGRONOMISCHE ASPEKTE

ANBAU

Ertrag (kg/ha)	1.500 - 2.100
Reife	Mittelfrüh bis spät
Hauptanbaugebiet	Germany
Fläche (ha)	47

WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Welke	Resistent
Peronospora	Resistent
Echter Mehltau	Anfällig
Blattlaus	Tolerant

CHEMISCHE INHALTSSTOFFE

BITTERSTOFFE

Alphasäure %	4,0 - 6,0
Betasäure %	3,5 - 5,5
Cohumulon % rel.	13 - 18
Hartharze: Alphasäuren	0,46 - 0,59

POLYPHENOLE

Gesamtpolyphenole	4,5
Xanthohumol (EBC 7.7)	0,2 - 0,3

AROMA KOMPONENTEN

Gesamtöl (ml/ 100g)	0,4 - 0,8
Beta-Caryophyllen: Humulen	0,30 - 0,33
Farnesen % vom Gesamtöl	0,00 - 1,00
Linalool % vom Gesamtöl	0,8 - 1,4
Linalool: Alphasäuren	0,22 - 0,23

ALTERNATIVSORTEN

SUDHAUS

Opal

KALTHOPFUNG

Opal