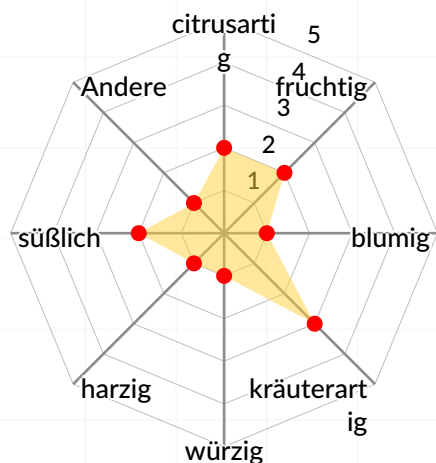


## AROMABEWERTUNG



## OPTISCHE BEWERTUNG



## AROMASPEZIFIKATION

lemon, sweet, cedarwood

## GENETISCHER URSPRUNG

(Brewers Gold x Saazer - OP) x Beikei No. 2 Männchen  
-entwickelt bei Sapporo, zugelassen 1988

## AGRONOMISCHE ASPEKTE

### ANBAU

|                  |               |
|------------------|---------------|
| Ertrag (kg/ha)   | 1.100 - 1.400 |
| Hauptanbaugebiet | USA           |

## CHEMISCHE INHALTSSTOFFE

### BITTERSTOFFE

|                        |             |
|------------------------|-------------|
| Alphasäure %           | 10,0 - 15,2 |
| Betasäure %            | 6,0 - 10,2  |
| Cohumulon % rel.       | 20 - 25     |
| Hartharze: Alphasäuren | 0,90 - 1,10 |

### POLYPHENOLE

|                       |           |
|-----------------------|-----------|
| Gesamtpolyphenole     | 2,2 - 0,0 |
| Xanthohumol (EBC 7.7) | 0,4 - 0,6 |

### AROMA KOMPONENTEN

|                            |             |
|----------------------------|-------------|
| Gesamtöl (ml/ 100g)        | 2,5 - 4,5   |
| Beta-Caryophyllen: Humulen | 0,28 - 0,33 |
| Farnesen % vom Gesamtöl    | 0,70 - 1,80 |
| Linalool % vom Gesamtöl    | 0,1 - 0,3   |
| Linalool: Alphasäuren      | 0,01 - 0,02 |