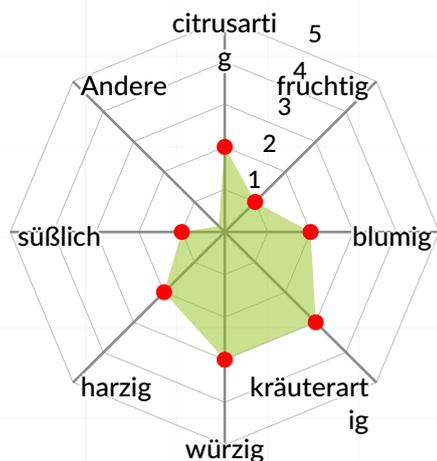


AROMABEWERTUNG



OPTISCHE BEWERTUNG



AROMASPEZIFIKATION

würzig, blumig, grasig

GENETISCHER URSPRUNG

Deutsche Züchtung aus 76/18/80 und 71/16/7, 1993 zugelassen.

AGRONOMISCHE ASPEKTE

ANBAU

| | |
|------------------|---------------------|
| Ertrag (kg/ha) | 1.750 - 2.000 |
| Reife | Mittelfrüh bis spät |
| Hauptanbaugebiet | Germany |
| Fläche (ha) | 533 |

WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

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

CHEMISCHE INHALTSSTOFFE

BITTERSTOFFE

| | |
|------------------------|-------------|
| Alphasäure % | 3,0 - 6,5 |
| Betasäure % | 2,5 - 5,0 |
| Cohumulon % rel. | 21 - 27 |
| Hartharze: Alphasäuren | 0,22 - 0,81 |

POLYPHENOLE

| | |
|-----------------------|-----------|
| Gesamtpolyphenole | 4,9 |
| Xanthohumol (EBC 7.7) | 0,3 - 0,5 |

AROMA KOMPONENTEN

| | |
|----------------------------|---------------|
| Gesamtöl (ml/ 100g) | 0,5 - 0,9 |
| Beta-Caryophyllen: Humulen | 0,37 - 0,40 |
| Farnesen % vom Gesamtöl | 14,50 - 22,00 |
| Linalool % vom Gesamtöl | 1,0 - 1,5 |
| Linalool: Alphasäuren | 0,23 - 0,33 |

ALTERNATIVSORTEN

SUDHAUS

Hallertauer Tradition

KALTHOPFUNG

Perle, Hallertauer Tradition