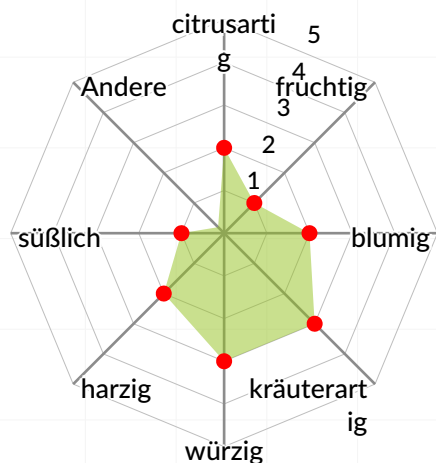


AROMABEWERTUNG



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