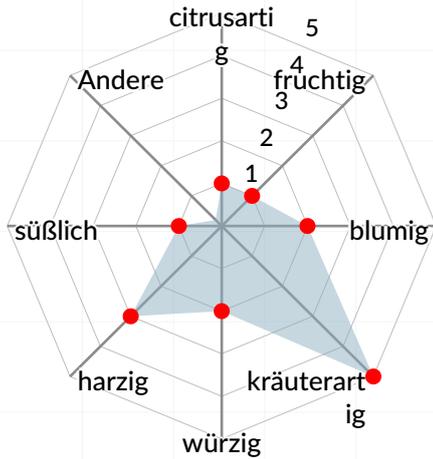


AROMABEWERTUNG



OPTISCHE BEWERTUNG



AROMASPEZIFIKATION

würzig, fruchtig, blumig, Kiefer, Vanillie, Tee

GENETISCHER URSPRUNG

Ein Landsorte mit Ursprung in Deutschland.

ALTERNATIVSORTEN

SUDHAUS

Tettninger, Saazer, Lubelski (Lublin)

KALTHOPFUNG

Tettninger, Saazer, Lubelski (Lublin)

AGRONOMISCHE ASPEKTE

ANBAU

Ertrag (kg/ha)	1.000 - 1.300
Reife	Früh
Hauptanbaugebiet	Germany
Fläche (ha)	121

WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Welke	Resistent
Peronospora	Anfällig
Echter Mehltau	Resistent
Blattlaus	Anfällig

CHEMISCHE INHALTSSTOFFE

BITTERSTOFFE

Alphasäure %	2,5 - 5,5
Betasäure %	3,0 - 5,0
Cohumulon % rel.	22 - 29
Hartharze: Alphasäuren	0,36 - 0,80

POLYPHENOLE

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

AROMA KOMPONENTEN

Gesamtöl (ml/ 100g)	0,5 - 1,0
Beta-Caryophyllen: Humulen	0,40
Farnesen % vom Gesamtöl	12,00 - 18,00
Linalool % vom Gesamtöl	0,5 - 0,8
Linalool: Alphasäuren	0,15 - 0,20