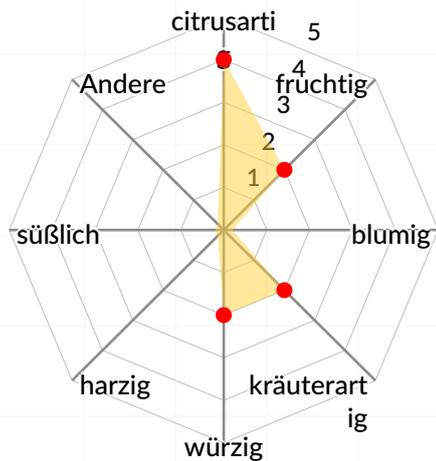


AROMABEWERTUNG



OPTISCHE BEWERTUNG



AROMASPEZIFIKATION

Zitrone, grüner Tee, kräuterartig

GENETISCHER URSPRUNG

Steirischer Golding (Celeia) ist eine triploide Kreuzung aus Savinjski Golding und 105/58 (Kreuzung aus Aurora und einem slowenischen Wildhopfen)

AGRONOMISCHE ASPEKTE

ANBAU

Ertrag (kg/ha)	1.700 - 2.000
Reife	Spät
Hauptanbaugebiet	Slovenia

WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Welke	Resistent
Peronospora	Tolerant
Echter Mehltau	Resistent

CHEMISCHE INHALTSSTOFFE

BITTERSTOFFE

Alphasäure %	4,0 - 7,0
Betasäure %	2,5 - 4,5
Cohumulon % rel.	27 - 31
Hartharze: Alphasäuren	0,24 - 1,13

POLYPHENOLE

Xanthohumol (EBC 7.7)	0,1 - 0,3
-----------------------	-----------

AROMA KOMPONENTEN

Gesamtöl (ml/ 100g)	0,3 - 0,9
Beta-Caryophyllen: Humulen	0,33 - 0,40
Farnesen % vom Gesamtöl	3,40 - 10,00
Linalool % vom Gesamtöl	0,5 - 1,2
Linalool: Alphasäuren	0,17 - 0,18

ALTERNATIVSORTEN

SUDHAUS

Hallertauer Tradition, Spalter Select

KALTHOPFUNG

Hallertauer Tradition, Spalter Select