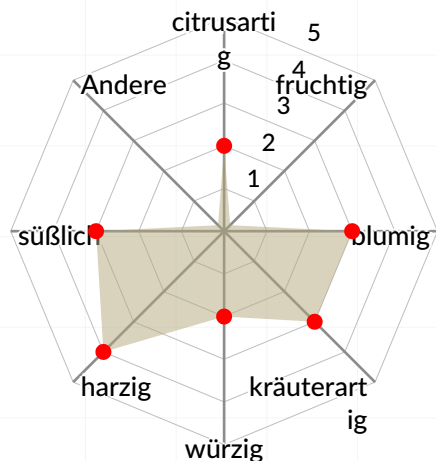


AROMABEWERTUNG



OPTISCHE BEWERTUNG



AROMASPEZIFIKATION

kräuterartig, blumig, citrusartig, Mandarine

GENETISCHER URSPRUNG

Zulassung 1972 am Wye College; verwandt mit der Sorte Challenger, jedoch gegenüber Echtem Mehltau resistent.

AGRONOMISCHE ASPEKTE

ANBAU

Ertrag (kg/ha)	1.650 - 1.850
Reife	Spät
Hauptanbaugebiet	UK

WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Welke	Resistent
Peronospora	Anfällig
Echter Mehltau	Resistent

CHEMISCHE INHALTSSTOFFE

BITTERSTOFFE

Alphasäure %	8,0 - 13,0
Betasäure %	4,5 - 5,5
Cohumulon % rel.	35 - 37
Hartharze: Alphasäuren	0,29 - 0,76

POLYPHENOLE

Gesamtpolyphenole	4,8
Xanthohumol (EBC 7.7)	0,5 - 0,6

AROMA KOMPONENTEN

Gesamtöl (ml/ 100g)	1,2 - 1,4
Beta-Caryophyllen: Humulen	0,50
Farnesen % vom Gesamtöl	0,00 - 1,00