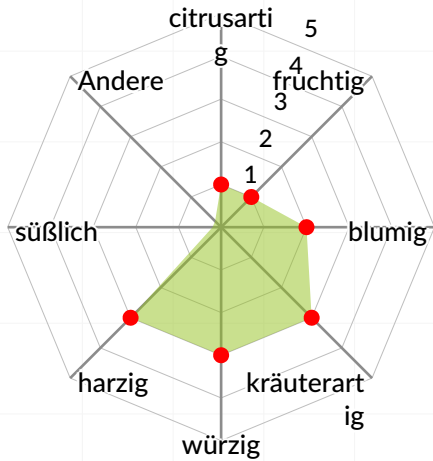


AROMABEWERTUNG



OPTISCHE BEWERTUNG



AROMASPEZIFIKATION

würzig, blumig, Pfeffer, schwarzer Tee

GENETISCHER URSPRUNG

In Deutschland hervorgebrachte Landsorte.

ALTERNATIVSORTEN

SUDHAUS

Spalter, Saazer, Lubelski (Lublin)

KALTHOPFUNG

Spalter, Saazer, Lubelski (Lublin)

AGRONOMISCHE ASPEKTE

ANBAU

Ertrag (kg/ha)	1.150 - 1.400
Reife	Früh bis Mittelfrüh
Hauptanbauland	Germany
Fläche (ha)	66

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 - 28
Hartharze: Alphasäuren	0,24 - 1,11

POLYPHENOLE

Gesamtpolyphenole	5,2
Xanthohumol (EBC 7.7)	0,3 - 0,4

AROMA KOMPONENTEN

Gesamtöl (ml/ 100g)	0,4 - 0,9
Beta-Caryophyllen: Humulen	0,28 - 0,30
Farnesen % vom Gesamtöl	14,00 - 24,00
Linalool % vom Gesamtöl	0,4 - 0,9
Linalool: Alphasäuren	0,15 - 0,16