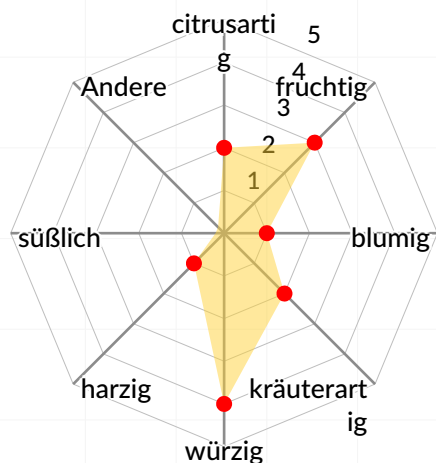


## AROMABEWERTUNG



## OPTISCHE BEWERTUNG

## AROMASPEZIFIKATION

fruchtig, Apfel, Pfeffer

## GENETISCHER URSPRUNG

Deutsches Pflanzgut, welches nach USA exportiert wurde.

## AGRONOMISCHE ASPEKTE

### ANBAU

Ertrag (kg/ha)	1.700 - 2.100
Reife	Spät
Hauptanbaugebiet	USA
Fläche (ha)	255

### WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Welke	Resistent
Peronospora	Resistent
Echter Mehltau	Anfällig
Blattlaus	Anfällig

## CHEMISCHE INHALTSSTOFFE

### BITTERSTOFFE

Alphasäure %	11,0 - 16,0
Betasäure %	5,0 - 7,0
Cohumulon % rel.	21 - 29
Hartharze: Alphasäuren	0,11 - 0,29

### POLYPHENOLE

Gesamtpolyphenole	2,6
Xanthohumol (EBC 7.7)	0,4 - 0,5

### AROMA KOMPONENTEN

Gesamtöl (ml/ 100g)	1,9 - 2,8
Beta-Caryophyllen: Humulen	0,20 - 0,30
Farnesen % vom Gesamtöl	0,00 - 1,00
Linalool % vom Gesamtöl	0,2 - 0,3
Linalool: Alphasäuren	0,01 - 0,02

## ALTERNATIVSORTEN

### SUDHAUS

Hallertauer Taurus, Herkules

### KALTHOPFUNG

Hallertauer Taurus, Herkules