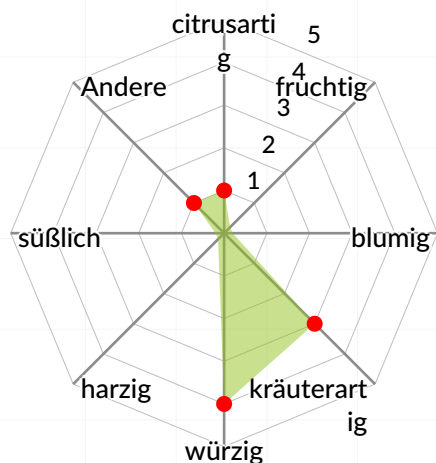


## AROMABEWERTUNG



## OPTISCHE BEWERTUNG



## AROMASPEZIFIKATION

schwarzer Pfeffer, Zwiebel, leicht citrusartig

## GENETISCHER URSPRUNG

Eine im Yakimatal gezüchtete Super-Hochalpha Sorte; exklusive Hopsteiner-Zuchtsorte.

## AGRONOMISCHE ASPEKTE

### ANBAU

Ertrag (kg/ha)	2.680 - 3.000
Ertrag (lbs/acre)	2.400 - 2.700
Reife	Spät
Hauptanbaugebiet	USA
Fläche (ha)	1432

### WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Echter Mehltau	Anfällig
Blattlaus	Anfällig

## CHEMISCHE INHALTSSTOFFE

### BITTERSTOFFE

Alphasäure %	15,0 - 17,0
Betasäure %	4,0 - 6,0
Cohumulon % rel.	27 - 35
Hartharze: Alphasäuren	0,18 - 0,50

### POLYPHENOLE

Xanthohumol (EBC 7.7)	0,5 - 0,9
-----------------------	-----------

### AROMA KOMPONENTEN

Gesamtöl (ml/ 100g)	2,5 - 3,5
Beta-Caryophyllen: Humulen	0,57
Farnesen % vom Gesamtöl	0,00 - 1,00
Linalool % vom Gesamtöl	0,4 - 0,6
Linalool: Alphasäuren	0,03 - 0,04

## ALTERNATIVSORTEN

### SUDHAUS

Galena, Chinook, Nugget