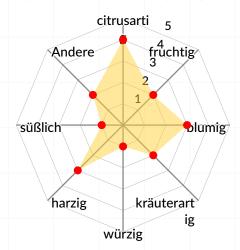
# Hopsteiner AMARILLO ®

# **AROMABEWERTUNG**



### **AROMA SPECIFICATION**

grapefruit, stone fruit, orange, lemon

# **GENETIC ORIGIN**

Unknown

# **AGRONOMISCHE ASPEKTE**

#### **ANBAU**

Ertrag (lbs/acre) 1.200 - 2.700
Reife Früh bis Mittelfrüh
Hauptanbauland United States

# CHEMISCHE INHALTSSTOFFE

BITTERSTOFFE	
Alphasäure %	7,0 - 11,0
Betasäure %	5,5 - 8,0
Cohumulon % rel.	21 - 27
AROMA KOMPONENTEN	
Gesamtöl (ml/ 100g)	1,0 - 2,0
Farnesen % vom Gesamtöl	5.00 - 8.00

# **OPTISCHE BEWERTUNG**



AMARILLO® is a trademark owned by Virgil Gamache Farms. Inc.