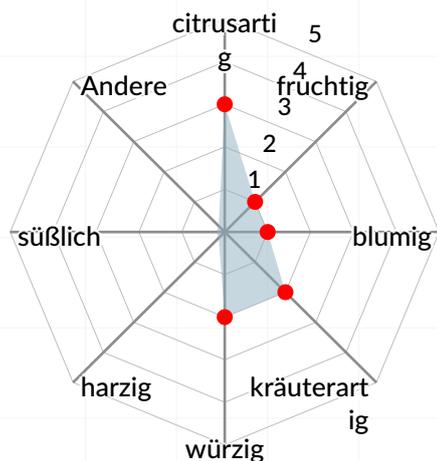


## AROMABEWERTUNG



## OPTISCHE BEWERTUNG



## AROMASPEZIFIKATION

Grapefruit, Vanille, Stachelbeere

## GENETISCHER URSPRUNG

Züchtung vom Wye Colege, 1920, aus der Sorte Bramling (eine Golding Sorte) und einem wilden Hopfen.

## AGRONOMISCHE ASPEKTE

### ANBAU

Ertrag (kg/ha)	1.700 - 1.900
Reife	Früh
Hauptanbaugebiet	UK

### WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Welke	Tolerant
Peronospora	Anfällig
Echter Mehltau	Anfällig

## CHEMISCHE INHALTSSTOFFE

### BITTERSTOFFE

Alphasäure %	5,0 - 7,0
Betasäure %	2,0 - 3,5
Cohumulon % rel.	33 - 35
Hartharze: Alphasäuren	0,28 - 0,44

### POLYPHENOLE

Xanthohumol (EBC 7.7)	0,1 - 0,2
-----------------------	-----------

### AROMA KOMPONENTEN

Gesamtöl (ml/ 100g)	0,7 - 1,0
Beta-Caryophyllen: Humulen	0,50
Farnesen % vom Gesamtöl	0,00 - 1,00

## ALTERNATIVSORTEN

### SUDHAUS

Whitbread Golding

### KALTHOPFUNG

Whitbread Golding