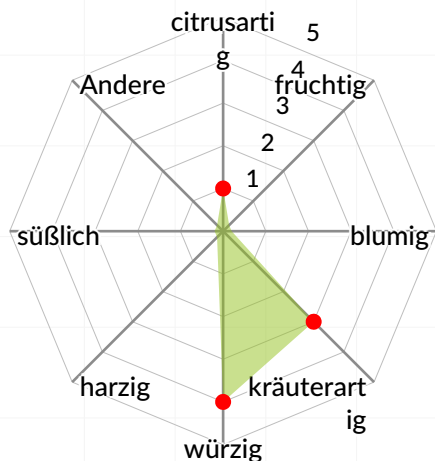


## AROMABEWERTUNG



## OPTISCHE BEWERTUNG



## AROMASPEZIFIKATION

schwarzer Pfeffer, Zwiebel, leicht citrusartig

## GENETISCHER URSPRUNG

Tomahawk ist eine neue Bitterhopfensorte.

## ALTERNATIVSORTEN

### SUDHAUS

Galena, Chinook, Nugget

### KALTHOPFUNG

Galena, Chinook, Nugget

## AGRONOMISCHE ASPEKTE

### ANBAU

|                   |               |
|-------------------|---------------|
| Ertrag (kg/ha)    | 2.900 - 3.000 |
| Ertrag (lbs/acre) | 2.600 - 2.700 |
| Reife             | Spät          |
| Hauptanbaugebiet  | USA           |
| Fläche (ha)       | 572           |

### WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

|                |          |
|----------------|----------|
| Echter Mehltau | Anfällig |
| Blattlaus      | Anfällig |

## CHEMISCHE INHALTSSTOFFE

### BITTERSTOFFE

|                        |             |
|------------------------|-------------|
| Alphasäure %           | 15,0 - 17,0 |
| Betasäure %            | 4,5 - 5,0   |
| Cohumulon % rel.       | 30 - 35     |
| Hartharze: Alphasäuren | 0,21 - 0,46 |

### POLYPHENOLE

|                       |           |
|-----------------------|-----------|
| Xanthohumol (EBC 7.7) | 0,7 - 0,8 |
|-----------------------|-----------|

### AROMA KOMPONENTEN

|                            |             |
|----------------------------|-------------|
| Gesamtöl (ml/ 100g)        | 2,5 - 3,5   |
| Beta-Caryophyllen: Humulen | 0,60 - 0,61 |
| Linalool % vom Gesamtöl    | 0,4 - 0,6   |