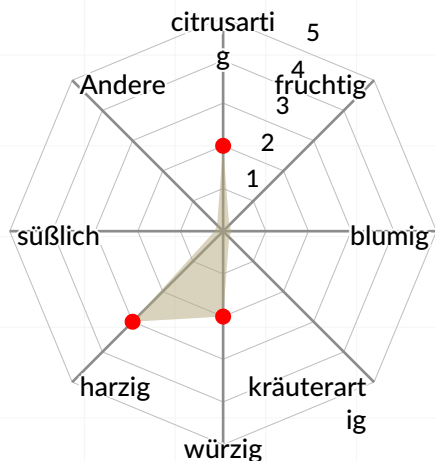
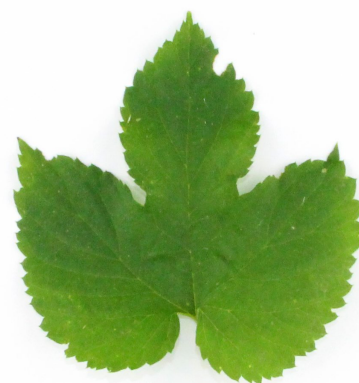


AROMABEWERTUNG



OPTISCHE BEWERTUNG



AROMASPEZIFIKATION

Zitrone, erdig, Zwiebel

GENETISCHER URSPRUNG

Offene Bestäubung der Sorte Brewers Gold

AGRONOMISCHE ASPEKTE

ANBAU

Ertrag (kg/ha)	1.900 - 2.500
Ertrag (lbs/acre)	1.700 - 2.200
Reife	Früh bis Mittelfrüh
Hauptanbaugebiet	USA
Fläche (ha)	143

WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Peronospora	Tolerant
Echter Mehltau	Anfällig

CHEMISCHE INHALTSSTOFFE

BITTERSTOFFE

Alphasäure %	10,0 - 13,5
Betasäure %	7,0 - 9,0
Cohumulon % rel.	35 - 40
Hartharze: Alphasäuren	0,20 - 0,32

POLYPHENOLE

Xanthohumol (EBC 7.7)	0,3 - 0,5
-----------------------	-----------

AROMA KOMPONENTEN

Gesamtöl (ml/ 100g)	0,9 - 1,2
Beta-Caryophyllen: Humulen	0,32
Farnesen % vom Gesamtöl	0,00 - 1,00
Linalool % vom Gesamtöl	0,1 - 0,3
Linalool: Alphasäuren	0,01 - 0,02

ALTERNATIVSORTEN

SUDHAUS

Cluster, Super Galena