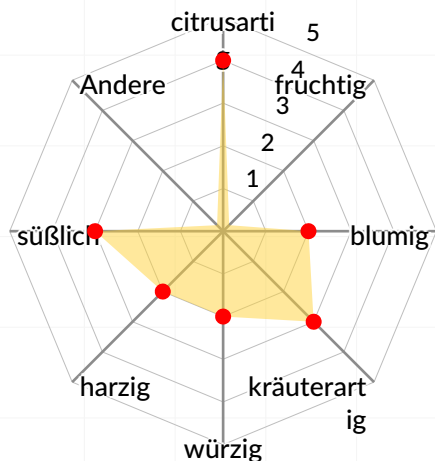


AROMABEWERTUNG



OPTISCHE BEWERTUNG



AROMASPEZIFIKATION

Grapefruit, citrusartig, kräuterartig

GENETISCHER URSPRUNG

Aromahopfen aus dem Elsässer Anbaugebiet.

AGRONOMISCHE ASPEKTE

ANBAU

Ertrag (kg/ha)	1.500 - 2.000
Reife	Spät
Hauptanbaugebiet	France

WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Welke	Tolerant
Peronospora	Anfällig
Echter Mehltau	Anfällig

CHEMISCHE INHALTSSTOFFE

BITTERSTOFFE

Alphasäure %	3,0 - 5,0
Betasäure %	3,0 - 5,5
Cohumulon % rel.	20 - 25

POLYPHENOLE

Gesamtpolyphenole	3,7
Xanthohumol (EBC 7.7)	0,1 - 0,2

AROMA KOMPONENTEN

Gesamtöl (ml/ 100g)	0,6 - 0,8
Beta-Caryophyllen: Humulen	0,40
Farnesen % vom Gesamtöl	0,00 - 1,00
Linalool % vom Gesamtöl	0,5 - 0,6
Linalool: Alphasäuren	0,12 - 0,17

ALTERNATIVSORTEN

SUDHAUS

Crystal

KALTHOPFUNG

Crystal