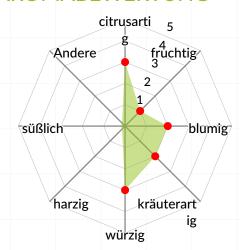
# **AROMABEWERTUNG**



## **AROMA SPECIFICATION**

Tee, hopfenwürzig, grüne Früchte, Pfeffer

# **GENETIC ORIGIN**

Zenith x Hopsteiner Zuchtstamm

## AGRONOMISCHE ASPEKTE

#### ANBAU

Ertrag (kg/ha) 2.000 - 2.500
Reife Früh
Hauptanbauland Germany

### WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Peronospora Tolerant Echter Mehltau Tolerant

## CHEMISCHE INHALTSSTOFFE

BI	Ц	LE	<b>र</b> ऽ।	IO	FF	Ł

 Alphasäure %
 8,0 - 10,0

 Betasäure %
 4,0 - 5,0

 Cohumulon % rel.
 27 - 30

 Hartharze: Alphsäuren
 1,20 - 1,40

#### **POLYPHENOLE**

Gesamtpolyphenole 4,0 - 5,0 Xanthohumol (EBC 7.7) 0,9 - 1,0

#### AROMA KOMPONENTEN

Gesamtöl (ml/ 100g) 1,5 - 2,0
Beta-Caryophyllen: Humulen 0,37 - 0,40
Linalool % vom Gesamtöl 0,6 - 0,8
Linalool: Alphasäuren 0,08 - 0,10

# **OPTISCHE BEWERTUNG**



# **ALTERNATIVSORTEN**

**SUDHAUS** 

Perle, Aurora, Hallertauer Tradition, Northern Brewer