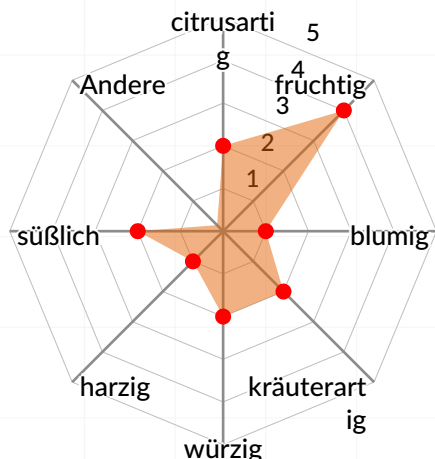


AROMABEWERTUNG



OPTISCHE BEWERTUNG



AROMA SPECIFICATION

Orange, Vanille, Beere, tropische Früchte

GENETIC ORIGIN

50% Eastern Gold, 25% Apollo, Cascade, USDA 19058

AGRONOMISCHE ASPEKTE

ANBAU

Ertrag (kg/ha)	2.200 - 2.600
Reife	Spät
Hauptanbaugebiet	USA

WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Peronospora	Anfällig
Echter Mehltau	Resistent
Blattlaus	Resistent

CHEMISCHE INHALTSSTOFFE

BITTERSTOFFE

Alphasäure %	13,0 - 17,0
Betasäure %	5,5 - 6,0
Cohumulon % rel.	33 - 39

POLYPHENOLE

Xanthohumol (EBC 7.7)	0,8 - 1,0
-----------------------	-----------

AROMA KOMPONENTEN

Gesamtöl (ml/ 100g)	1,5 - 2,5
Beta-Caryophyllen: Humulen	0,35 - 0,40
Linalool % vom Gesamtöl	0,2 - 0,4
Linalool: Alphasäuren	0,01 - 0,02