



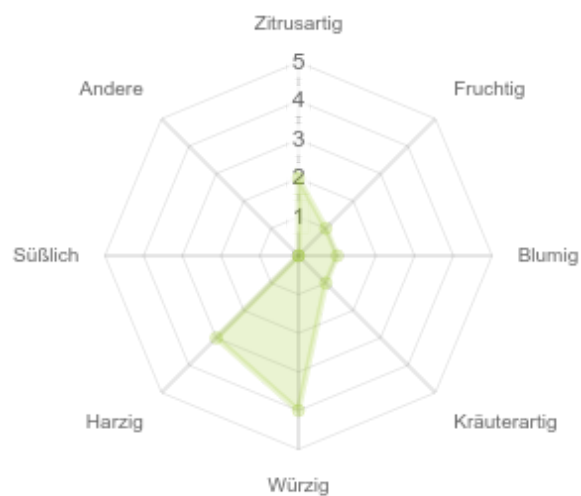
APOLLO

Würzig

Harzig

Genetischer Ursprung: Zeus x (98001 x USDA 19058m).

AROMABEWERTUNG



Aromabewertung nach dem Geruch des Rohhophens auf einer Skala von 0 - 5

AROMACHARAKTERISTIK

Limette, Grapefruit, starke Pinien- und Kräuternoten

AGRONOMISCHE ASPEKTE

ANBAU

Ertrag (kg/ ha)	2900 - 3000
Reife	sehr spät
Fläche (ha)	375
Hauptanbaugebiet	Vereinigte Staaten

WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Peronospora	resistent
Echter Mehltau	anfällig

INHALTSSTOFFE

BITTERSTOFFE

Alpha-Säuren %	15,0 - 20,0
Beta-Säuren %	5,5 - 8,0
Cohumulon % rel.	24 - 28

POLYPHENOLE

Xanthohumol %	0,6 - 0,9
---------------	-----------

AROMASTOFFE

Gesamtöl (ml/ 100g)	0,8 - 2,5
Farnesen % rel. vom Gesamtöl	0,00 - 0,02
Linalool % rel. vom Gesamtöl	0,2 - 0,4

ALTERNATIVE

Bitterhopfen