



BRAVO

Zitrusartig

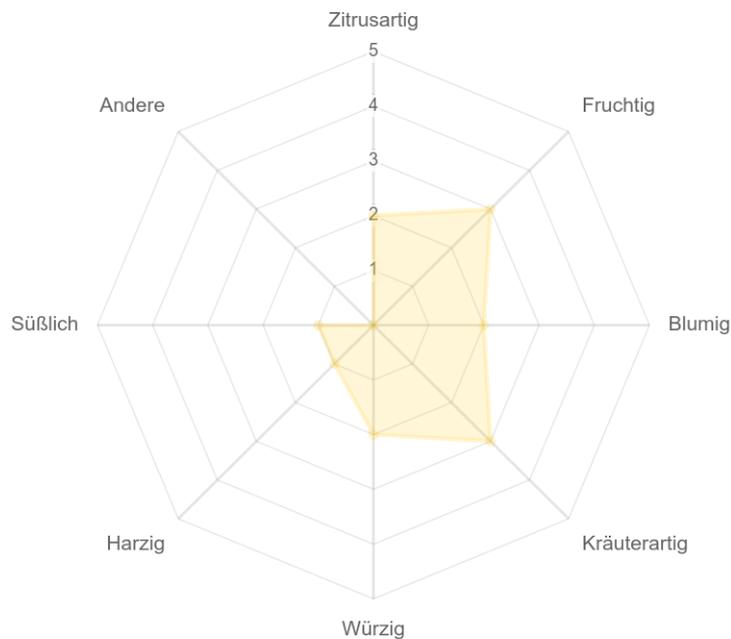
Fruchtig

Kräuterartig

Genetischer Ursprung: Zeus x (98004 x USDA 19058m).

Bravo hat sich im Sudhaus bewährt und bietet ein feines und angenehmes Bitterprofil. Kandierte Orangen- und süße Fruchtnoten entstehen, wenn man Bravo zur Spät- oder Kalthopfung einsetzt. Bravo ist unter vielen Brauern in den USA "der Bitterhopfen der Wahl".

AROMABEWERTUNG



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

AROMACHARAKTERISTIK

Orange, Vanille, blumig

AGRONOMISCHE ASPEKTE

ANBAU

Ertrag (kg/ ha)	3000 - 3500
Reife	sehr spät
Fläche (ha)	255
Hauptanbaugebiet	Vereinigte Staaten

WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Peronospora	tolerant
Echter Mehltau	anfällig

INHALTSSTOFFE

BITTERSTOFFE

Alpha-Säuren %	14.0 - 17.0
Beta-Säuren %	3.0 - 5.0
Cohumulon % rel.	29 - 34

POLYPHENOLE

Xanthohumol %	0.8 - 1.0
---------------	-----------

AROMASTOFFE

Gesamtöl (ml/ 100g)	1.6 - 2.4
Linalool % rel. vom Gesamtöl	0.2 - 0.3

ALTERNATIVE

SUDHAUS

Bitterhopfen

KALTHOPFUNG

Chinook Centennial

Letzte Änderung: 22.07.24

Simon H. Steiner, Hopfen, GmbH
Mainburg, Germany
E-Mail: info(at)hopsteiner.de
Telefon: +49 (0) 8751 8605 0

S.S. Steiner Inc.
New York, USA
E-Mail: sales(at)hopsteiner.com
Telefon: +(1) 212 838 8900

Steiner Hops Ltd.
Guildford, England
E-Mail: enquiries(at)hopsteiner.co.uk
Telefon: +(44) 1992 572331

Hopsteiner Trading (Zhuhai) Co.,
Ltd.
Zhuhai, PRC
E-Mail: info(at)hopsteiner.com.cn
Telefon: +(86) 756 322 3340