



CENTENNIAL

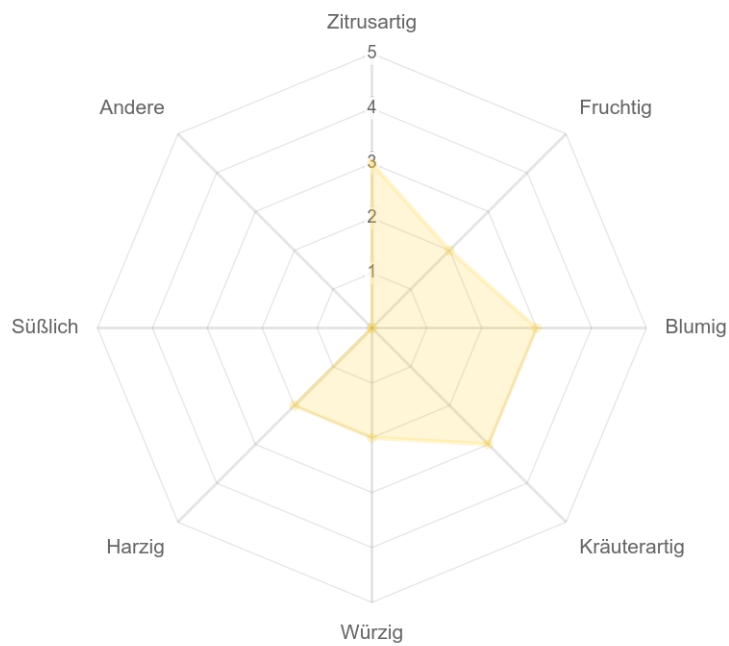
Zitrusartig

Blumig

Kräuterartig

Genetischer Ursprung: Kreuzung aus den Sorten Brewers Gold und Fuggle.

AROMABEWERTUNG



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

AROMACHARAKTERISTIK

Zitrone, harzige Noten, Vanille

AGRONOMISCHE ASPEKTE

ANBAU

Ertrag (kg/ ha)	1700 - 2000
Reife	früh bis mittelfrüh
Fläche (ha)	2240
Hauptanbaugebiet	Vereinigte Staaten

WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Welke	tolerant
Peronospora	tolerant
Echter Mehltau	anfällig

INHALTSSTOFFE

BITTERSTOFFE

Alpha-Säuren %	9.5 - 11.5
Beta-Säuren %	3.5 - 4.5
Cohumulon % rel.	29 - 30

POLYPHENOLE

Xanthohumol %	0.3 - 0.5
---------------	-----------

AROMASTOFFE

Gesamtöl (ml/ 100g)	0.8 - 2.3
Farnesen % rel. vom Gesamtöl	0 - 1.0
Linalool % rel. vom Gesamtöl	1.0 - 1.3

ALTERNATIVE

SUDHAUS

Cascade Lemondrop

KALTHOPFUNG

Cascade Lemondrop

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