



CHINOOK

Zitrusartig

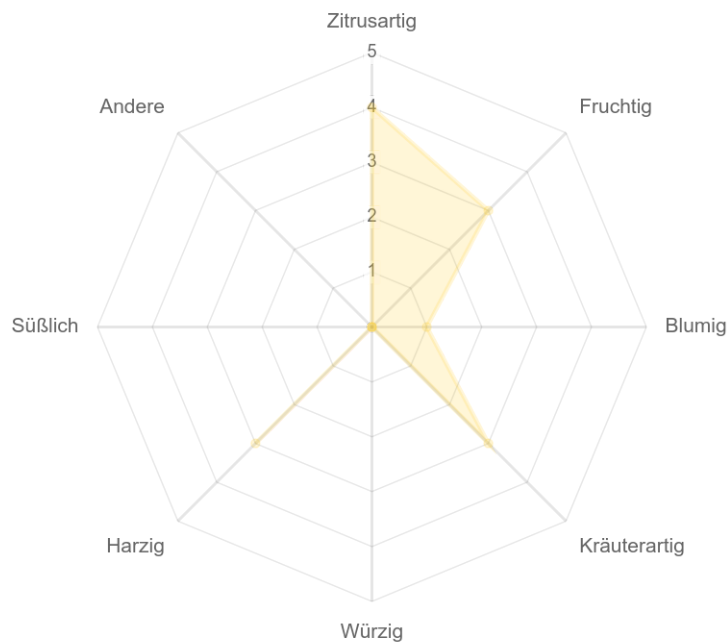
Fruchtig

Kräuterartig

Harzig

Genetischer Ursprung: Aus einer Kreuzung zwischen Petham Golding und einem vom USDA ausgewählten Männchen mit hohem Alphasäuregehalt und guten Lagereigenschaften.

AROMABEWERTUNG



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

AROMACHARAKTERISTIK

Harzige Noten, Aprikose, Grapefruit

AGRONOMISCHE ASPEKTE

ANBAU

Ertrag (kg/ ha)	2000 - 2500
Reife	mittelfrüh bis spät
Fläche (ha)	983
Hauptanbaugebiet	Vereinigte Staaten

WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Peronospora	tolerant
Echter Mehltau	anfällig

INHALTSSTOFFE

BITTERSTOFFE

Alpha-Säuren %	12.0 - 14.0
Beta-Säuren %	3.0 - 4.0
Cohumulon % rel.	29 - 34

POLYPHENOLE

Xanthohumol %	0.4 - 0.5
---------------	-----------

AROMASTOFFE

Gesamtöl (ml/ 100g)	1.5 - 2.5
Farnesen % rel. vom Gesamtöl	0 - 1.0
Linalool % rel. vom Gesamtöl	0.2 - 0.4

ALTERNATIVE

SUDHAUS

Bitterhopfen

KALTHOPFUNG

Bravo

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