



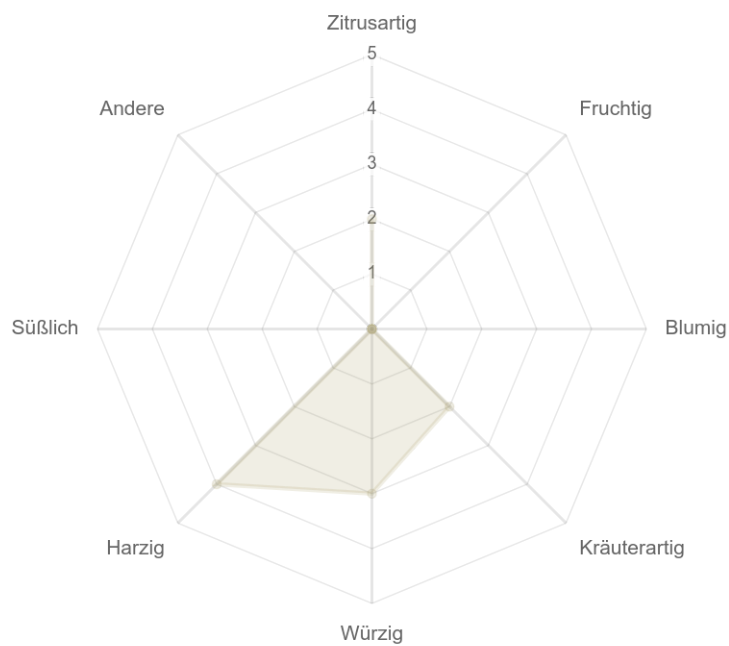
## FUGGLE

Harzig

Würzig

Genetischer Ursprung: Sämling im Jahr 1975 selektiert

## AROMABEWERTUNG



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

## AROMACHARAKTERISTIK

Mild, grasig, Minze, erdig

## AGRONOMISCHE ASPEKTE

### ANBAU

Ertrag (kg/ ha)	1200 - 1400
Reife	früh
Fläche (ha)	42
Hauptanbaugebiet	Vereinigtes Königreich

### WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Welke	anfällig
Peronospora	tolerant
Echter Mehltau	anfällig

## INHALTSSTOFFE

### BITTERSTOFFE

Alpha-Säuren %	3.0 - 6.0
Beta-Säuren %	2.0 - 3.0
Cohumulon % rel.	30 - 33

### POLYPHENOLE

Gesamtpolyphenole %	4.6
Xanthohumol %	0.1 - 0.3

### AROMASTOFFE

Gesamtöl (ml/ 100g)	0.7 - 1.2
Farnesen % rel. vom Gesamtöl	5.00 - 6.00

## ALTERNATIVE

### SUDHAUS

Styrian Golding.(Celeia), Willamette Delta

### KALTHOPFUNG

Delta Willamette

---

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