



HERKULES

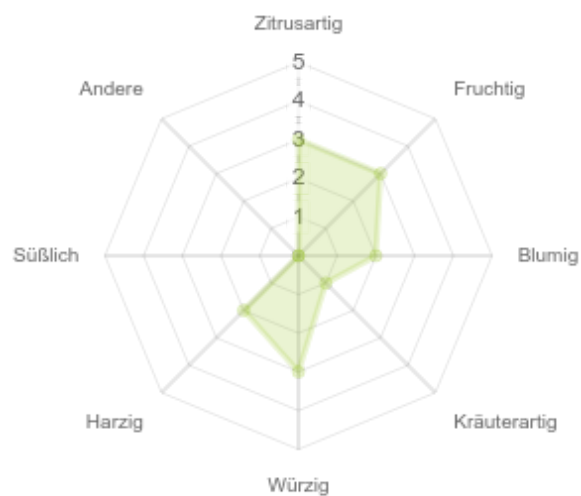
Würzig

Zitrusartig

Fruchtig

Genetischer Ursprung: Eine deutsche Hochalphasorte, gezüchtet in Hüll.

AROMABEWERTUNG



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

AROMACHARAKTERISTIK

Pfeffer, Orange, würzig

AGRONOMISCHE ASPEKTE

ANBAU

Ertrag (kg/ ha)	2500 - 2700
Reife	sehr spät
Fläche (ha)	5759
Hauptanbaugebiet	Deutschland

WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Welke	resistent
Peronospora	anfällig
Echter Mehltau	anfällig

INHALTSSTOFFE

BITTERSTOFFE

Alpha-Säuren %	14,0 - 17,0
Beta-Säuren %	4,0 - 5,5
Cohumulon % rel.	31 - 38

POLYPHENOLE

Gesamtpolyphenole %	3,5
Xanthohumol %	0,6 - 0,8

AROMASTOFFE

Gesamtöl (ml/ 100g)	1,2 - 2,4
Farnesen % rel. vom Gesamtöl	0,00 - 1,00
Linalool % rel. vom Gesamtöl	0,3 - 0,8

ALTERNATIVE

Bitterhopfen