



HERKULES

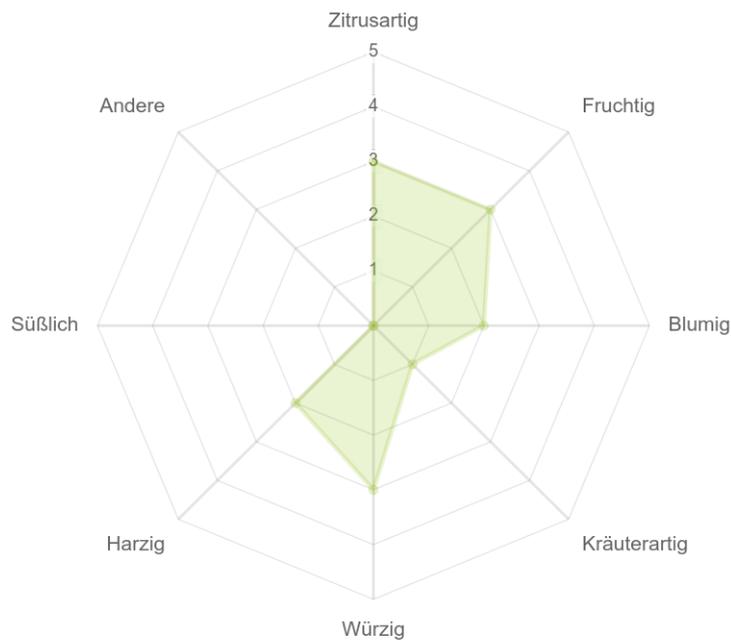
Würzig

Zitrusartig

Fruchtig

Genetischer Ursprung: Eine deutsche Hochalphasorte, gezüchtet in Hüll.

AROMABEWERTUNG



Aromabewertung nach dem Geruch des Rohhophens 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

Letzte Änderung: 22.07.24

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

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

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

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