



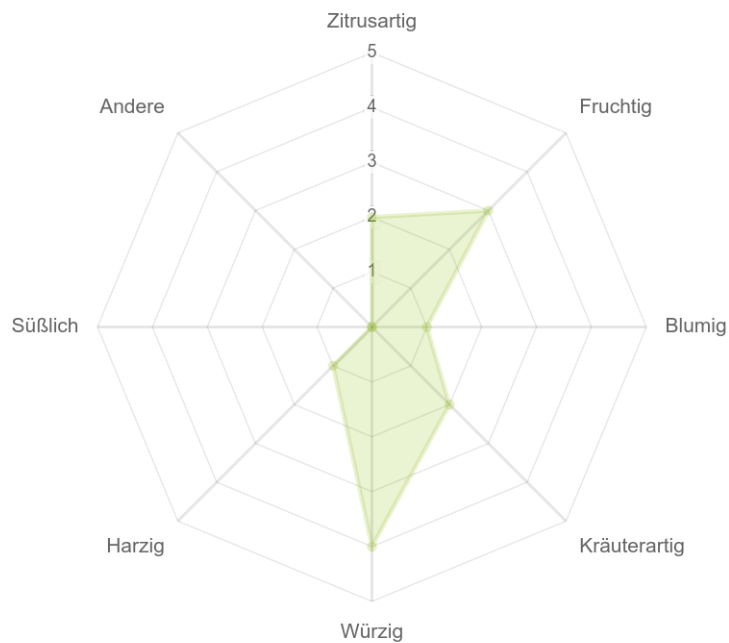
## HALLERTAUER MAGNUM

Würzig

Fruchtig

**Genetischer Ursprung:** Eine Kreuzung aus Galena und 75/15/13M, Ursprung in Deutschland, zugelassen 1993

### AROMABEWERTUNG



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

### AROMACHARAKTERISTIK

Pfeffer, fruchtig, Apfel

## AGRONOMISCHE ASPEKTE

### ANBAU

Ertrag (kg/ ha)	1700 - 2100
Reife	spät
Fläche (ha)	2200
Hauptanbaugebiet	Deutschland

### WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Welke	resistent
Peronospora	resistent
Echter Mehltau	anfällig
Blattlaus	anfällig

## INHALTSSTOFFE

### BITTERSTOFFE

Alpha-Säuren %	11.0 - 16.0
Beta-Säuren %	5.0 - 7.0
Cohumulon % rel.	21 - 29

### POLYPHENOLE

Gesamtpolyphenole %	2.6
Xanthohumol %	0.4 - 0.5

### AROMASTOFFE

Gesamtöl (ml/ 100g)	1.9 - 2.8
Farnesen % rel. vom Gesamtöl	0.00 - 1.00
Linalool % rel. vom Gesamtöl	0.2 - 0.3

## ALTERNATIVE

Bitterhopfen

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