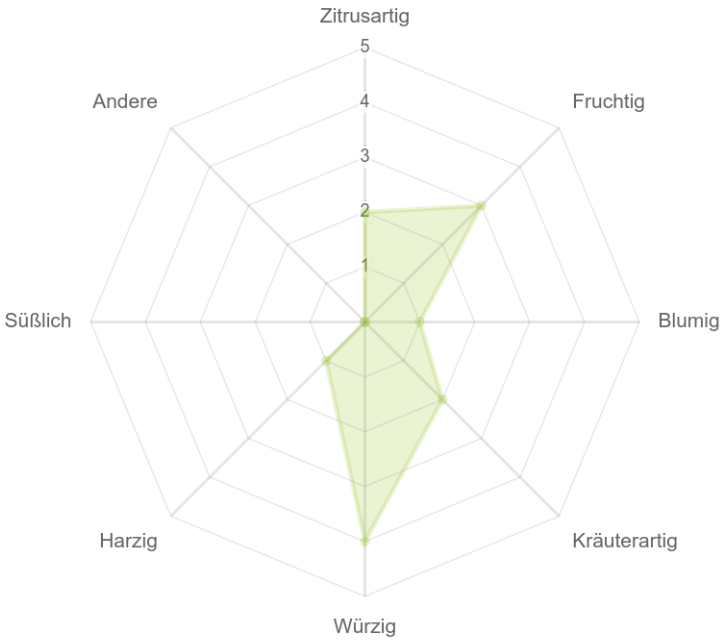
Hopsteiner

HALLERTAUER MAGNUM

Würzig | Fruchtig

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

AROMABEWERTUNG



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

AROMACHARAKTERISTIK

Pfeffer, fruchtig, Apfel

AGRONOMISCHE ASPEKTE

ANBAU

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

© 2023 - 2024 Hopsteiner. All rights reserved. | Impressum | Datenschutzerklärung