



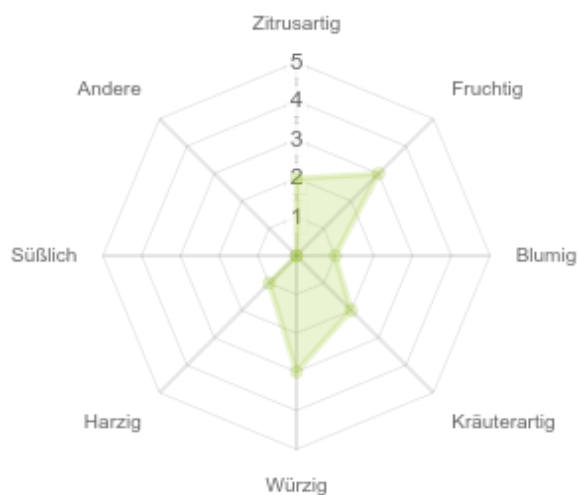
HALLERTAUER TAURUS

Würzig

Fruchtig

Genetischer Ursprung: Eine deutsche Hochalpha-Kreuzung zwischen 82/39/37 und 85/54/15M, gezüchtet in Huell; 1995 veröffentlicht.

AROMABEWERTUNG



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

AROMACHARAKTERISTIK

Pfeffer, Johannisbeere, Limette

AGRONOMISCHE ASPEKTE

ANBAU

Ertrag (kg/ ha)	1600 - 2000
Reife	spät
Fläche (ha)	465
Hauptanbaugebiet	Deutschland

WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Welke	resistent
Peronospora	tolerant
Echter Mehltau	anfällig
Blattlaus	anfällig

INHALTSSTOFFE

BITTERSTOFFE

Alpha-Säuren %	15,0 - 18,0
Beta-Säuren %	4,0 - 6,0
Cohumulon % rel.	20 - 25

POLYPHENOLE

Gesamtpolyphenole %	3,1
Xanthohumol %	0,9 - 1,0

AROMASTOFFE

Gesamtöl (ml/ 100g)	0,9 - 1,5
Farnesen % rel. vom Gesamtöl	0,00 - 1,00
Linalool % rel. vom Gesamtöl	1,0 - 1,5

ALTERNATIVE

Bitterhopfen