

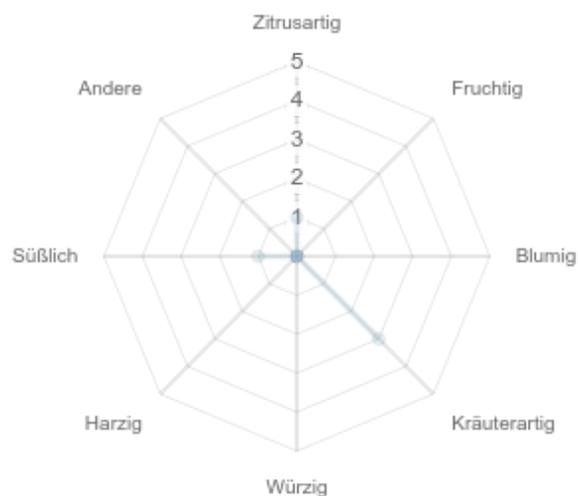


MT. RAINIER

Kräuterartig

Genetischer Ursprung: Hallertauer Magnum x USDA 19085M gekreuzt 1994 in Corvallis, zugelassen 2009

AROMABEWERTUNG



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

AROMACHARAKTERISTIK

Gras, Zeder, Zitrone, Tee

AGRONOMISCHE ASPEKTE

ANBAU

Ertrag (kg/ ha)	1800 - 2200
Reife	früh bis mittelfrüh
Hauptanbaugebiet	Vereinigte Staaten

WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Peronospora	anfällig
Echter Mehltau	anfällig

INHALTSSTOFFE

BITTERSTOFFE

Alpha-Säuren %	5,0 - 9,5
Beta-Säuren %	5,0 - 7,0
Cohumulon % rel.	20 - 25

POLYPHENOLE

Xanthohumol %	0,2 - 0,3
---------------	-----------

AROMASTOFFE

Gesamtöl (ml/ 100g)	0,2 - 2,2
Farnesen % rel. vom Gesamtöl	0,00 - 0,20
Linalool % rel. vom Gesamtöl	0,5