



NOBELLA

Kräuterartig

Genetischer Ursprung: Hopsteiner Zuchtprogramm

AROMABEWERTUNG



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

AROMACHARAKTERISTIK

kräuterartig, Tee, leicht citrusartig

AGRONOMISCHE ASPEKTE

ANBAU

Ertrag (kg/ ha) 2000 - 2500

Reife früh

Hauptanbauland Deutschland

WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Peronospora resistent

Echter Mehltau resistent

INHALTSSTOFFE

BITTERSTOFFE

Alpha-Säuren % 7,0 - 9,0

Beta-Säuren % 4,5 - 6,0

Cohumulon % rel. 40 - 42

POLYPHENOLE

Gesamtpolyphenole 4,5 - 5,5

%

Xanthohumol % 0,5 - 0,7

AROMASTOFFE

Gesamtöl (ml/ 100g) 1,0 - 1,5

Linalool % rel. vom 1,1 - 1,5

Gesamtöl

Thiol Impact gering

Simon H. Steiner, Hopfen, GmbH Mainburg, Germany E-Mail: info(at)hopsteiner.de S.S. Steiner Inc.
New York, USA
E-Mail: sales(at)hopsteiner.com

Steiner Hops Ltd.

Normandy, England

E-Mail: enquiries(at)hopsteiner.co.uk

Steiner Hops (Zhuhai) Co., Ltd. Zhuhai, China E-Mail: info(at)hopsteiner.com.cn