

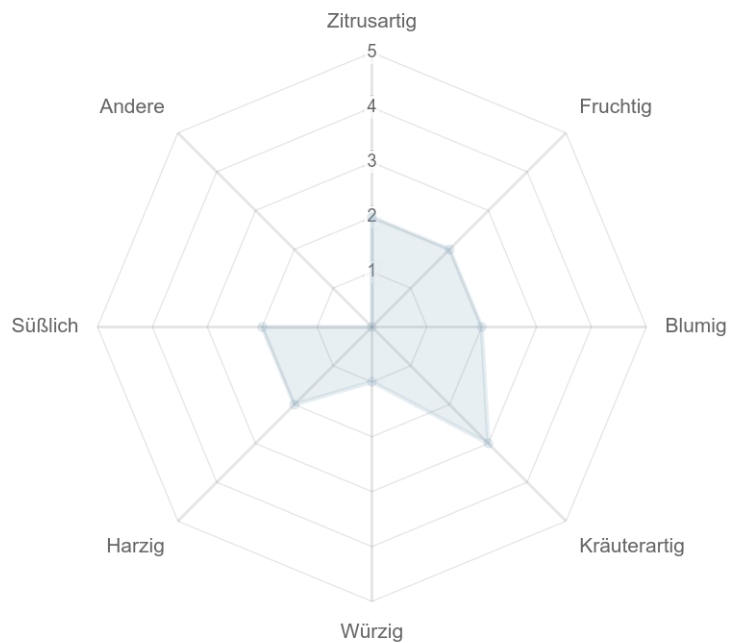


NORTHERN BREWER

Kräuterartig

Genetischer Ursprung: Kreuzung zwischen Canterbury Golding und 'OB21' (= männl. Samen der Sorte Brewers Gold)."

AROMABEWERTUNG



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

AROMACHARAKTERISTIK

Grasig, würzig, Limette, Pinie, Minze

AGRONOMISCHE ASPEKTE

ANBAU

Ertrag (kg/ ha)	1400 - 1650
Reife	früh bis mittelfrüh
Fläche (ha)	300
Hauptanbaugebiet	Deutschland

WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Welke	resistent
Peronospora	anfällig
Echter Mehltau	anfällig
Blattlaus	anfällig

INHALTSSTOFFE

BITTERSTOFFE

Alpha-Säuren %	6.0 - 10.0
Beta-Säuren %	3.0 - 5.0
Cohumulon % rel.	27 - 32

POLYPHENOLE

Gesamtpolyphenole %	3.9
Xanthohumol %	0.5 - 0.7

AROMASTOFFE

Gesamtöl (ml/ 100g)	1.0 - 1.6
Farnesen % rel. vom Gesamtöl	0.00 - 1.00
Linalool % rel. vom Gesamtöl	0.3 - 0.8

ALTERNATIVE

SUDHAUS

Perle Aurora Akoya

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