



NORTHDOWN

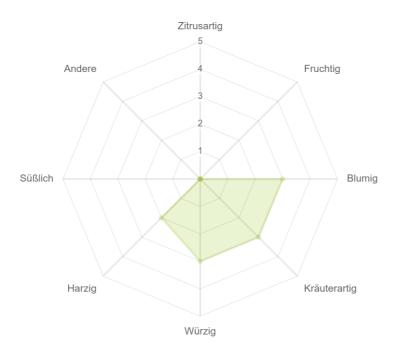
Würzig

Blumig

Kräuterartig

Genetischer Ursprung: Züchtung vom Wye College aus den Sorten Northern Brewer und einem Peronospora resistenten Stamm; Ähnlichkeiten mit den beiden Sorten Target und Challenger; Zulassung in den frühen 70ern.

AROMABEWERTUNG



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

AROMACHARAKTERISTIK

Würzig, blumig, Kiefer

AGRONOMISCHE ASPEKTE

ANBAU

1500 - 1750 Ertrag (kg/ha)

früh bis mittelfrüh Reife

Hauptanbauland Vereinigtes Königreich

WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Welke anfällig Peronospora tolerant Echter Mehltau anfällig

INHALTSSTOFFE

BITTERSTOFFE

6.0 - 10.0 Alpha-Säuren % Beta-Säuren % 4.5 - 6.5 Cohumulon % rel. 30 - 32

POLYPHENOLE

Xanthohumol % 0.3 - 0.4

AROMASTOFFE

Gesamtöl (ml/ 100g) 1.2 - 2.2

Farnesen % rel. vom Gesamtöl 1.00 - 2.00

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.,

Zhuhai, PRC

E-Mail: info(at)hopsteiner.com.cn Telefon: +(86) 756 322 3340