



NORTHDOWN

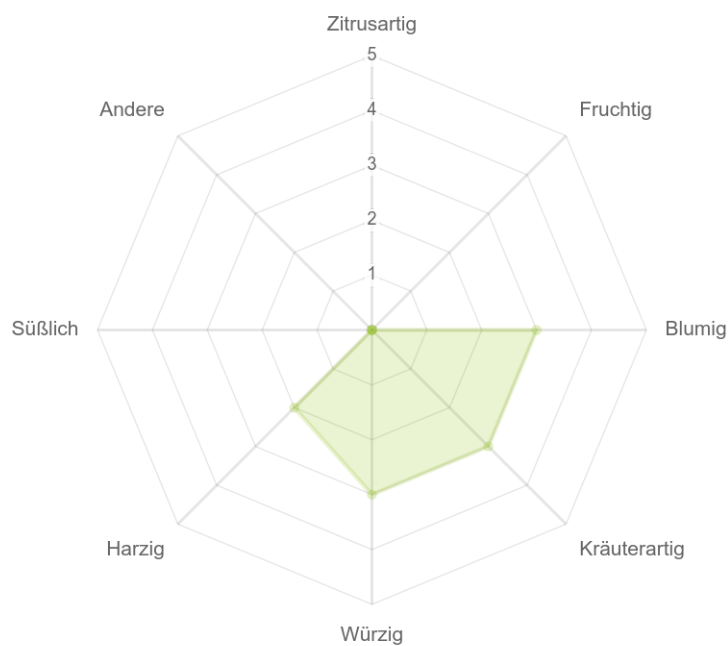
Würzig

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

Ertrag (kg/ ha)	1500 - 1750
Reife	früh bis mittelfrüh
Hauptanbaugebiet	Vereinigtes Königreich

WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Welke	anfällig
Peronospora	tolerant
Echter Mehltau	anfällig

INHALTSSTOFFE

BITTERSTOFFE

Alpha-Säuren %	6.0 - 10.0
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](mailto:info(at)hopsteiner.de)
Telefon: +49 (0) 8751 8605 0

S.S. Steiner Inc.
New York, USA
E-Mail: [sales\(at\)hopsteiner.com](mailto:sales(at)hopsteiner.com)
Telefon: +(1) 212 838 8900

Steiner Hops Ltd.
Guildford, England
E-Mail: [enquiries\(at\)hopsteiner.co.uk](mailto:enquiries(at)hopsteiner.co.uk)
Telefon: +(44) 1992 572331

Hopsteiner Trading (Zhuhai) Co.,
Ltd.
Zhuhai, PRC
E-Mail: [info\(at\)hopsteiner.com.cn](mailto:info(at)hopsteiner.com.cn)
Telefon: +(86) 756 322 3340