

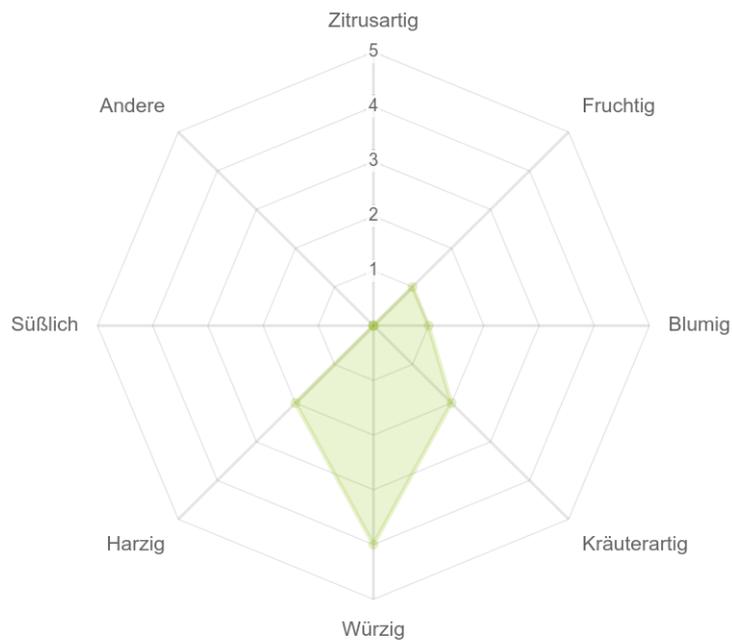


OPAL

Würzig

Genetischer Ursprung: Neue Hüller Zuchtsorte.

AROMABEWERTUNG



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

AROMACHARAKTERISTIK

Würzig, Pfeffer, Gras, Anis

AGRONOMISCHE ASPEKTE

ANBAU

Ertrag (kg/ ha)	1500 - 2200
Reife	früh bis mittelfrüh
Fläche (ha)	141
Hauptanbaugebiet	Deutschland

WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Welke	resistent
Peronospora	resistent
Echter Mehltau	resistent
Blattlaus	tolerant

INHALTSSTOFFE

BITTERSTOFFE

Alpha-Säuren %	5.0 - 8.0
Beta-Säuren %	3.5 - 5.5
Cohumulon % rel.	15 - 17

POLYPHENOLE

Gesamtpolyphenole %	3.5
Xanthohumol %	0.3 - 0.5

AROMASTOFFE

Gesamtöl (ml/ 100g)	0.8 - 1.3
Farnesen % rel. vom Gesamtöl	0.00 - 1.00
Linalool % rel. vom Gesamtöl	1.0 - 1.5

ALTERNATIVE

SUDHAUS

Smaragd

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