

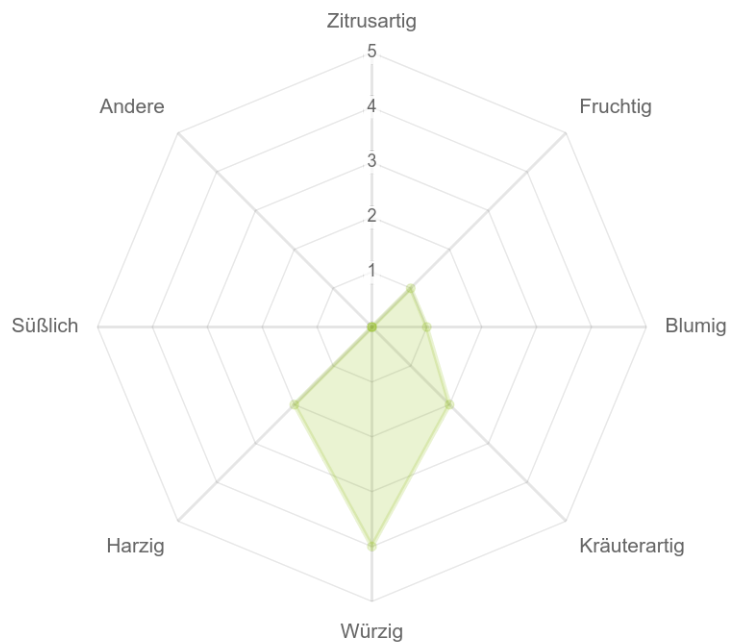


## OPAL

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