

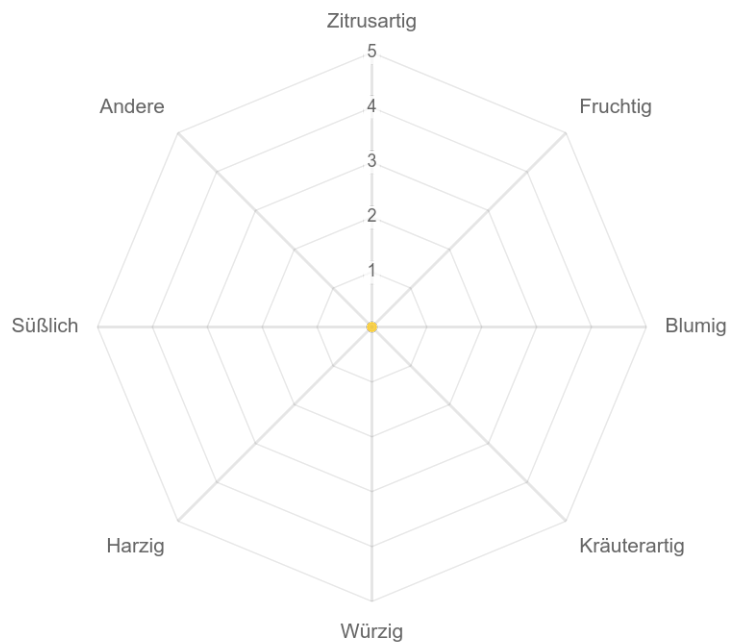


## PHOENIX

Zitrusartig

**Genetischer Ursprung:** Züchtung vom Wye College; abstammend von der Sorte Yeoman, erweist sich diese neue Sorte als vielseitig und robust.

## AROMABEWERTUNG



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

## AROMACHARAKTERISTIK

Würzig, Schokolade

## AGRONOMISCHE ASPEKTE

### ANBAU

Ertrag (kg/ ha)	1250
Reife	früh
Hauptanbaugebiet	Vereinigtes Königreich

### WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Welke	tolerant
Peronospora	anfällig
Echter Mehltau	resistent

## INHALTSSTOFFE

### BITTERSTOFFE

Alpha-Säuren %	8.0 - 12.0
Beta-Säuren %	4.0 - 5.5
Cohumulon % rel.	29 - 31

### POLYPHENOLE

Xanthohumol %	0.5 - 0.6
---------------	-----------

### AROMASTOFFE

Gesamtöl (ml/ 100g)	1.2 - 2.5
Farnesen % rel. vom Gesamtöl	1.00 - 2.00

Letzte Änderung: 25.06.24

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