

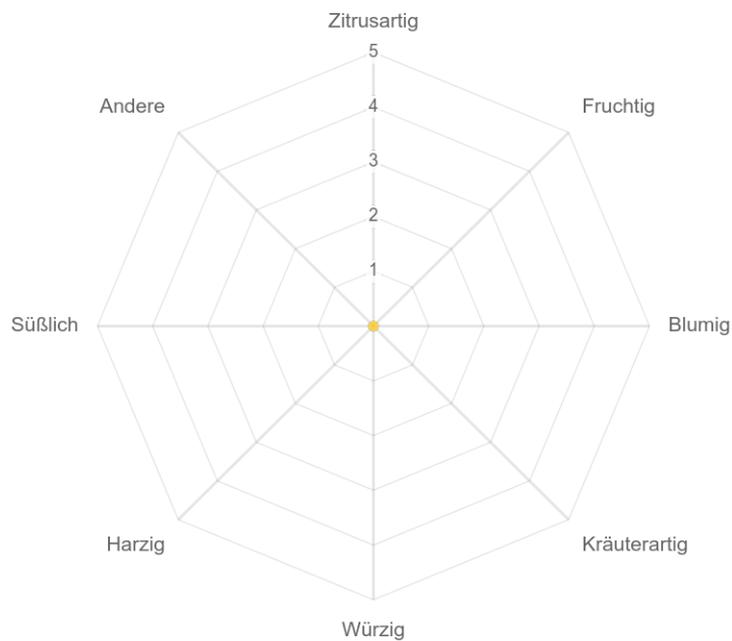


PHOENIX

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 Rohhophens 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