



POLARIS

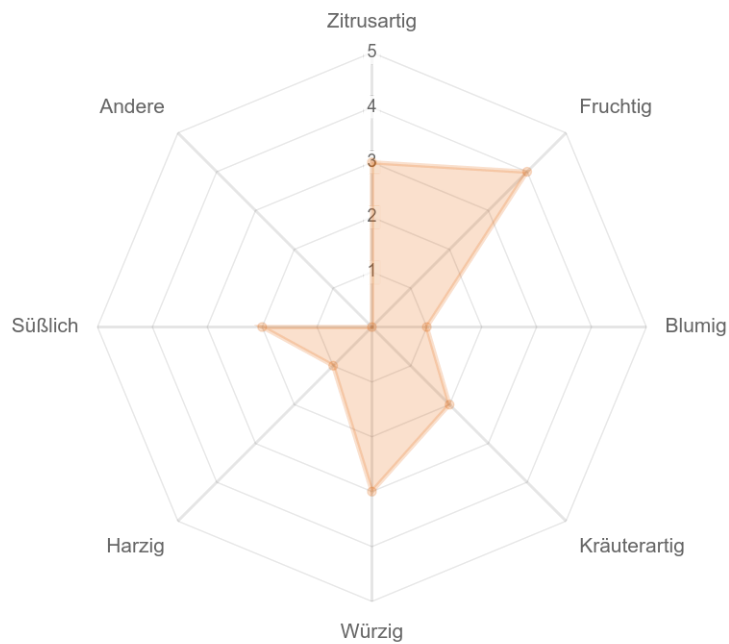
Fruchtig

Zitrusartig

Würzig

Genetischer Ursprung: 94/075/758 x 97/060/720 (div. Hüller Zuchtmaterial)

AROMABEWERTUNG



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

AROMACHARAKTERISTIK

Menthol, Eiswein, Ananas

AGRONOMISCHE ASPEKTE

ANBAU

Reife	sehr spät
Fläche (ha)	174
Hauptanbaugebiet	Deutschland

WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Welke	resistent
Peronospora	anfällig
Echter Mehltau	anfällig
Blattlaus	anfällig

INHALTSSTOFFE

BITTERSTOFFE

Alpha-Säuren %	19.0 - 23.0
Beta-Säuren %	4.0 - 6.0
Cohumulon % rel.	22 - 28

POLYPHENOLE

Gesamtpolyphenole %	3.3
Xanthohumol %	0.7 - 1.0

AROMASTOFFE

Gesamtöl (ml/ 100g)	2.4 - 4.4
Farnesen % rel. vom Gesamtöl	0.00 - 1.00
Linalool % rel. vom Gesamtöl	0.1 - 0.4

ALTERNATIVE

Bitterhopfen

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