



STYRIAN GOLDING (CELEIA)

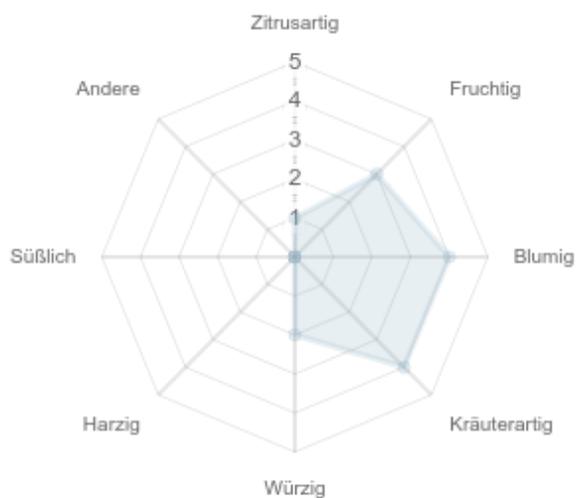
Kräuterartig

Blumig

Fruchtig

Genetischer Ursprung: Steirischer Golding (Celeia) ist eine triploide Kreuzung aus Savinjski Golding und 105/58 (Kreuzung aus Aurora und einem slowenischen Wildhopfen)

AROMABEWERTUNG



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

AROMACHARAKTERISTIK

Zitrone, grüner Tee, kräuterartig

AGRONOMISCHE ASPEKTE

ANBAU

Ertrag (kg/ ha)	1700 - 2000
Reife	spät
Hauptanbaugebiet	Slowenien

WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Welke	resistent
Peronospora	tolerant
Echter Mehltau	resistent

INHALTSSTOFFE

BITTERSTOFFE

Alpha-Säuren %	4,0 - 7,0
Beta-Säuren %	2,5 - 7,0
Cohumulon % rel.	27 - 31

POLYPHENOLE

Xanthohumol %	0,1 - 0,3
---------------	-----------

AROMASTOFFE

Gesamtöl (ml/ 100g)	0,2 - 0,9
Farnesen % rel. vom Gesamtöl	3,4 - 10,0
Linalool % rel. vom Gesamtöl	0,5 - 1,2

ALTERNATIVE

SUDHAUS

Hallertauer Tradition Spalter Select
Fuggle

KALTHOPFUNG

Hallertauer Tradition Spalter Select