



SOLERO

Fruchtig

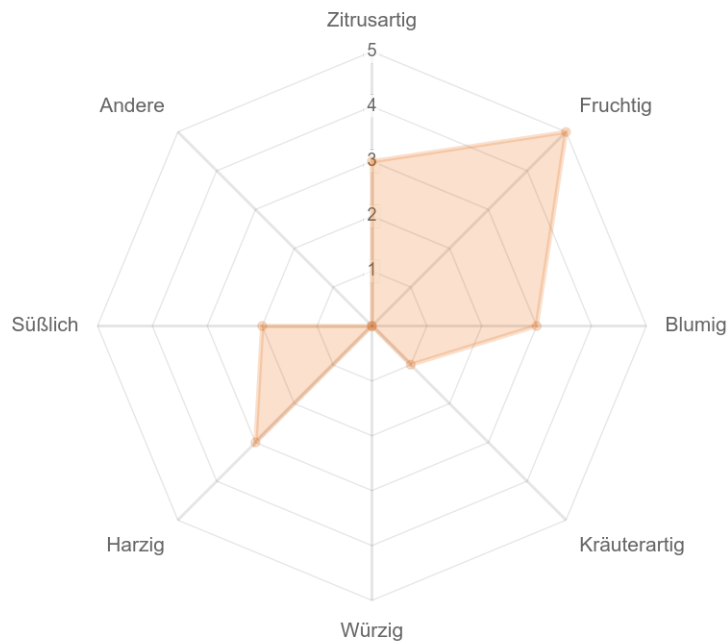
Zitrusartig

Blumig

Harzig

Genetischer Ursprung: Cascade x Zuchtstamm

AROMABEWERTUNG



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

AROMACHARAKTERISTIK

Tropische Früchte, Mango, Maracuja

AGRONOMISCHE ASPEKTE

ANBAU

Ertrag (kg/ ha)	2800 - 3300
Reife	spät
Hauptanbaugebiet	Deutschland

WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Peronospora	tolerant
Echter Mehltau	tolerant

INHALTSSTOFFE

BITTERSTOFFE

Alpha-Säuren %	9.0 - 10.0
Beta-Säuren %	5.0 - 6.0
Cohumulon % rel.	45 - 55

POLYPHENOLE

Gesamtpolyphenole %	5.0 - 6.0
Xanthohumol %	0.7 - 0.8

AROMASTOFFE

Gesamtöl (ml/ 100g)	1.5 - 2.0
Linalool % rel. vom Gesamtöl	0.2 - 0.5

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