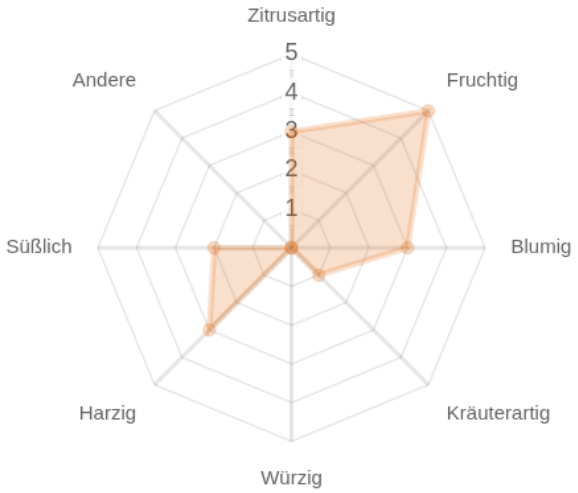
SOLERO

Fruchtig | Zitrusartig | Blumig | Harzig

Genetischer Ursprung: Hopsteiner Zuchtprogramm

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
Hauptanbauland	Deutschland

WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Peronospora	tolerant
Echter Mehltau	resistent

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
Thiol Impact	hoch

Simon H. Steiner, Hopfen, GmbH
Mainburg, Germany
E-Mail: info(at)hopsteiner.de

S.S. Steiner Inc.
New York, USA
E-Mail: sales(at)hopsteiner.com

Steiner Hops Ltd.
Normandy, England
E-Mail: enquiries(at)hopsteiner.co.uk

Steiner Hops (Zhuhai) Co., Ltd.
Zhuhai, China
E-Mail: info(at)hopsteiner.com.cn