

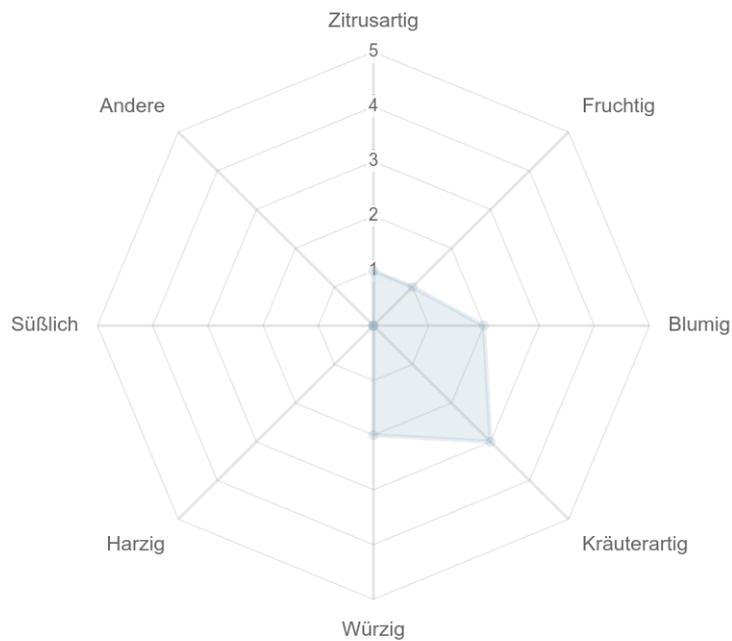


## SPALTER

Kräuterartig

**Genetischer Ursprung:** Ein Landsorte mit Ursprung in Deutschland.

## AROMABEWERTUNG



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

## AROMACHARAKTERISTIK

Pinie, Vanille, Tee

## AGRONOMISCHE ASPEKTE

### ANBAU

Ertrag (kg/ ha)	1000 - 1300
Reife	früh
Fläche (ha)	121
Hauptanbaugebiet	Deutschland

### WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Welke	resistent
Peronospora	anfällig
Echter Mehltau	resistent
Blattlaus	anfällig

## INHALTSSTOFFE

### BITTERSTOFFE

Alpha-Säuren %	2.5 - 5.5
Beta-Säuren %	3.0 - 5.0
Cohumulon % rel.	22 - 29

### POLYPHENOLE

Gesamtpolyphenole %	5.3
Xanthohumol %	0.2 - 0.3

### AROMASTOFFE

Gesamtöl (ml/ 100g)	0.5 - 1.0
Farnesen % rel. vom Gesamtöl	12.00 - 18.00
Linalool % rel. vom Gesamtöl	0.5 - 0.8

## ALTERNATIVE

### SUDHAUS

Tettnanger   Saazer   Lubelski (Lublin)   Hersbrucker Spät

### KALTHOPFUNG

Tettnanger   Saazer   Lubelski (Lublin)

---

Simon H. Steiner, Hopfen, GmbH  
Mainburg, Germany  
E-Mail: info(at)hopsteiner.de  
Telefon: +49 (0) 8751 8605 0

S.S. Steiner Inc.  
New York, USA  
E-Mail: sales(at)hopsteiner.com  
Telefon: +(1) 212 838 8900

Steiner Hops Ltd.  
Guildford, England  
E-Mail: enquiries(at)hopsteiner.co.uk  
Telefon: +(44) 1992 572331

Hopsteiner Trading (Zhuhai) Co.,  
Ltd.  
Zhuhai, PRC  
E-Mail: info(at)hopsteiner.com.cn  
Telefon: +(86) 756 322 3340