



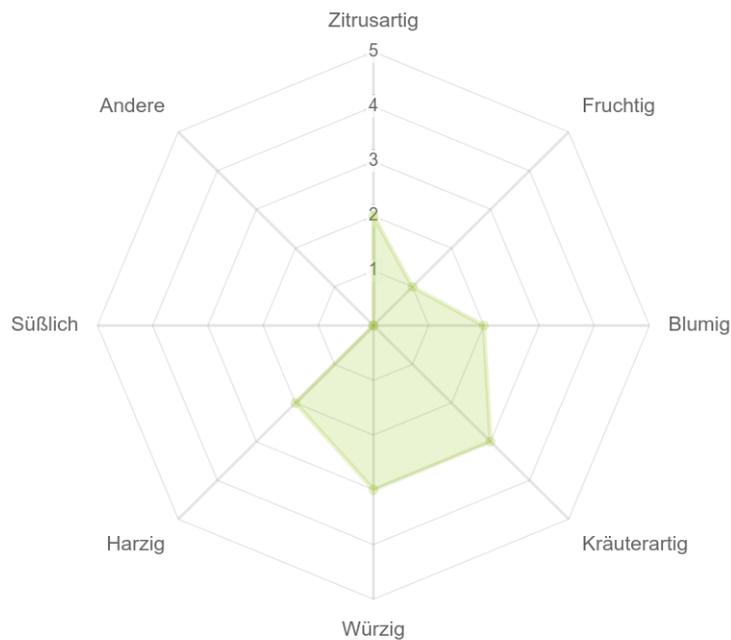
SPALTER SELECT

Würzig

Kräuterartig

Genetischer Ursprung: Deutsche Züchtung aus 76/18/80 und 71/16/7, 1993 zugelassen.

AROMABEWERTUNG



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

AROMACHARAKTERISTIK

Würzig, blumige Noten, grasige Noten

AGRONOMISCHE ASPEKTE

ANBAU

Ertrag (kg/ ha)	1750 - 2000
Reife	mittelfrüh bis spät
Fläche (ha)	533
Hauptanbaugebiet	Deutschland

WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Welke	resistent
Peronospora	resistent
Echter Mehltau	tolerant
Blattlaus	resistent

INHALTSSTOFFE

BITTERSTOFFE

Alpha-Säuren %	3.0 - 6.5
Beta-Säuren %	2.5 - 5.0
Cohumulon % rel.	21 - 27

POLYPHENOLE

Gesamtpolyphenole %	4.9
Xanthohumol %	0.3 - 0.5

AROMASTOFFE

Gesamtöl (ml/ 100g)	0.5 - 0.9
Farnesen % rel. vom Gesamtöl	1.0 - 1.5
Linalool % rel. vom Gesamtöl	1.0 - 1.5

ALTERNATIVE

SUDHAUS

Hallertauer Tradition Styrian Golding,(Celeia) Saphir

KALTHOPFUNG

Perle Hallertauer Tradition Styrian Golding,(Celeia)

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