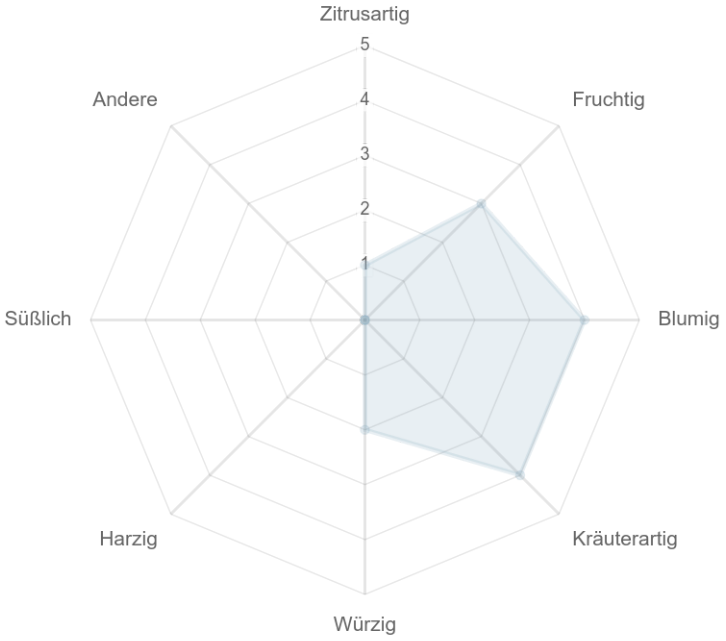
Hopsteiner

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
Hauptanbauland	Südafrika

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	3.40 - 10.00
Linalool % rel. vom Gesamtöl	0.5 - 1.2

ALTERNATIVE

SUDHAUS

Hallertauer Tradition Spalter Select Fuggle

KALTHOPFUNG

Hallertauer Tradition Spalter Select

Letzte Änderung: 22.07.24

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

© 2023 - 2024 Hopsteiner. All rights reserved. | Impressum | Datenschutzerklärung