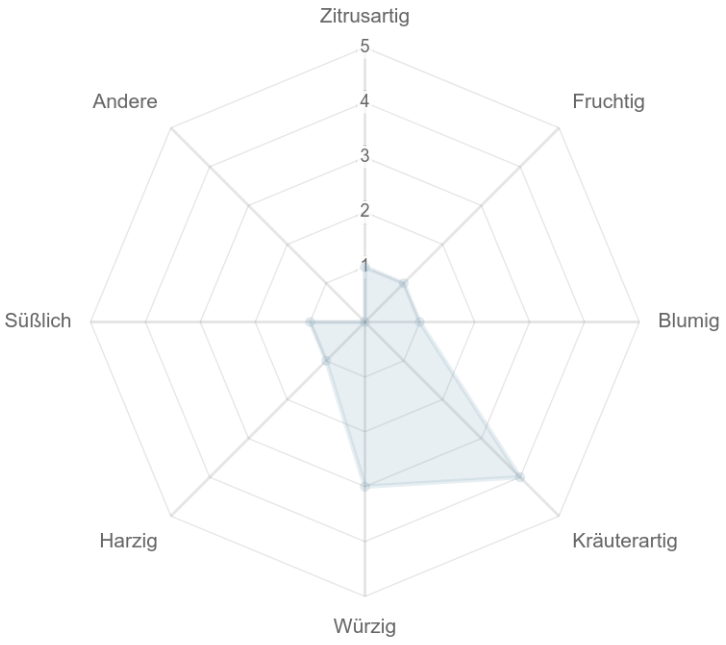
Hopsteiner

TETTNANGER

Kräuterartig | Würzig

Genetischer Ursprung: In Deutschland hervorgebrachte Landsorte.

AROMABEWERTUNG



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

AROMACHARAKTERISTIK

Pfeffer, schwarzer Tee

AGRONOMISCHE ASPEKTE

ANBAU

Ertrag (kg/ ha)	1150 - 1400
Reife	früh bis mittelfrüh
Fläche (ha)	66
Hauptanbauland	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 - 28

POLYPHENOLE

Gesamtpolyphenole %	5.2
Xanthohumol %	0.3 - 0.4

AROMASTOFFE

Gesamtöl (ml/ 100g)	0.4 - 0.9
Farnesen % rel. vom Gesamtöl	14.00 - 24.00
Linalool % rel. vom Gesamtöl	0.4 - 0.9

ALTERNATIVE

SUDHAUS

Spalter Saazer Lubelski (Lublin) Willamette Hersbrucker Spät

KALTHOPFUNG

Spalter Saazer Lubelski (Lublin) Willamette

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