



WHITBREAD GOLDING

Harzig

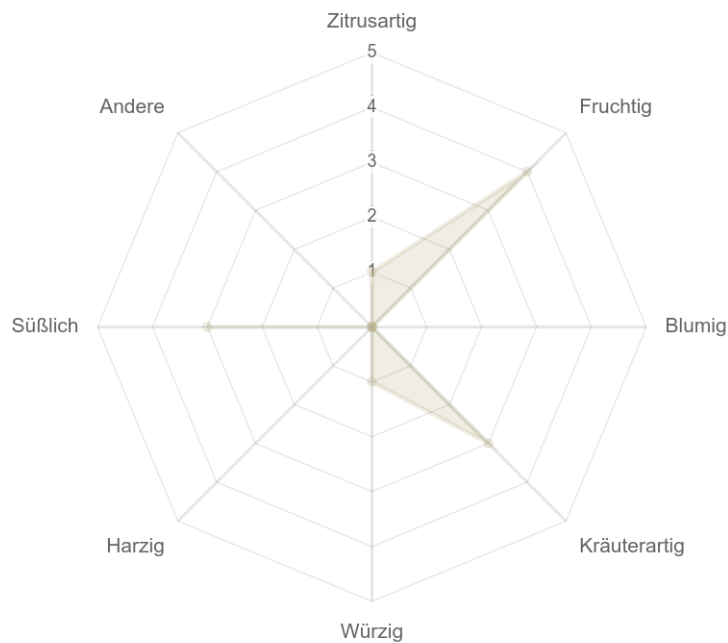
Fruchtig

Kräuterartig

Süßlich

Genetischer Ursprung: 1911 als Sämling aus einer wenig bekannten Sorte namens Bates' Brewer ausgewählt; Es wurde schließlich nach der Brauerei benannt, der der alte Bauernhof gehörte.

AROMABEWERTUNG



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

AROMACHARAKTERISTIK

Fruchtig, Melone, kräuterartig

AGRONOMISCHE ASPEKTE

ANBAU

Ertrag (kg/ ha)	1350 - 1450
Reife	früh bis mittelfrüh
Hauptanbaugebiet	Vereinigtes Königreich

WIDERSTANDSFÄHIGKEIT GEGEN KRANKHEITEN

Welke	tolerant
Peronospora	anfällig
Echter Mehltau	anfällig

INHALTSSTOFFE

BITTERSTOFFE

Alpha-Säuren %	5.0 - 8.0
Beta-Säuren %	2.0 - 2.5
Cohumulon % rel.	33 - 35

AROMASTOFFE

Gesamtöl (ml/ 100g)	0.8 - 1.2
Farnesen % rel. vom Gesamtöl	1.50 - 2.50

Letzte Änderung: 25.06.24

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

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

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

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