

SORTENDATENBLATT **HALLERTAUER MITTELFRÜHER**

Ursprung	Deutschland, aus alten Landsorten entwickelt
Reifezeitpunkt	Früh
Durchschnittsertrag	1.250 kg/ha
Lagerstabilität	Mittel
Aroma	Sehr mild, angenehme Hopfennote, etwas blumig

Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten

Welke	Sehr geringe Resistenz
Pernospora	Geringe Resistenz
Echter Mehltau	Mittlere Resistenz

Analysendaten

Bitterstoffe

Alphasäuren	3,0 - 5,5 Gew.-% lfr.
Cohumulon	18 - 28 % rel.
Betasäuren	3,0 - 5,0 % Gew.-% lfr.
Beta/Alpha	0,55 - 1,7

Polyphenole

Gesamtpolyphenole	4,0 - 5,0 % Gew.-% lfr.
Xanthohumol	0,2 - 0,3 % Gew.-% lfr.

Aromastoffe

Gesamtöl	0,7 - 1,3 ml / 100g Hopfen
Humulen	45 - 55 % rel.
Farnesen	< 1 % rel.
Linalool	0,7 - 1,1 % rel.
Myrcen	20 - 28 % rel.

Aromabewertung im Bier: Die feine Aromasorte zeichnet sich durch eine intensive, harmonische Bittere aus. Während im Geruch blumige sowie fruchtig hopfenwürzige Aromen gut wahrnehmbar sind, dominiert im Trunk die hopfenwürzige Note.

Die sensorischen Bewertungen sind subjektiver Art und gelten lediglich als Orientierung.

Gerne steht Ihnen Ihr BayWa Hopfen Team bei Fragen jederzeit zur Verfügung!