

SORTENDATENBLATT **HERKULES**

Ursprung	Deutschland, Hüller Züchtung
Reifezeitpunkt	Sehr spät
Durchschnittsertrag	2.300 kg/ha
Lagerstabilität	Gut
Aroma	Intensive hopfenwürzige sowie fruchtige und johannisbeerartige Noten.

Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten

Welke	Gute Resistenz
Pernospora	Gute Resistenz
Echter Mehltau	Gute Resistenz

Analysendaten

Bitterstoffe

Alphasäuren	12,0 - 17,0 Gew.-% lfr.
Cohumulon	32 - 38 % rel.
Betasäuren	4,0 - 5,5 Gew.-% lfr.
Beta/Alpha	0,25 - 0,46

Polyphenole

Gesamtpolyphenole	3,0 - 4,0 % Gew.-% lfr.
Xanthohumol	ca. 0,7 % Gew.-% lfr.

Aromastoffe

Gesamtöl	1,6 - 2,4 ml / 100g Hopfen
Humulen	30 - 45 % rel.
Farnesen	< 1 % rel.
Linalool	0,3 - 0,8 % rel.
Myrcen	30 - 50 % rel.

Aromabewertung im Bier: Die Hochalphasorte zeichnet sich durch eine harmonische Bittere mit mittlerer Intensität aus. Der Geruch lässt dezent alle Aromen gleichmäßig zur Geltung kommen, Im Trunk dominieren eher die hopfenwürzigen Noten.

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

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