

SORTENDATENBLATT **HERSBRUCKER SPÄT**

Ursprung	Deutschland, aus alten Hallertauer Landsorten
Reifezeitpunkt	Mittelspät bis spät
Durchschnittsertrag	1.700 kg/ha
Lagerstabilität	Gering
Aroma	Milde angenehme Hopfenblume, kräuterartige, hopfenwürzige Noten

Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten

Welke	Mittlere Resistenz
Pernospora	Mittlere bis sehr geringe Resistenz
Echter Mehltau	Mittlere bis geringe Resistenz

Analysendaten

Bitterstoffe

Alphasäuren	1,5 - 4,0 Gew.-% lftr.
Cohumulon	17 - 25 % rel.
Betasäuren	2,5 - 6,0 % Gew.-% lftr.
Beta/Alpha	0,6 - 4,0

Polyphenole

Gesamtpolyphenole	5,0 - 6,0 % Gew.-% lftr.
Xanthohumol	ca. 0,2 % Gew.-% lftr.

Aromastoffe

Gesamtöl	0,5 - 1,0 ml / 100g Hopfen
Humulen	20 - 30 % rel.
Farnesen	< 1 % rel.
Linalool	0,5 - 1,0 % rel.
Myrcen	15 - 30 % rel.

Aromabewertung im Bier: Die feine Aromasorte zeichnet sich durch eine sehr harmonische Bittere mit mittlerer Intensität aus. Während der Geruch alle Aromaeindrücke erkennen lässt, dominieren im Trunk 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!