

SORTENDATENBLATT **PERLE**

Ursprung	Deutschland, Züchtung aus Northern Brewer
Reifezeitpunkt	Mittelspät
Durchschnittsertrag	1.800 kg/ha
Lagerstabilität	Gut
Aroma	Milde angenehme Hopfennote, hopfenwürzige und blumige Noten sowie deutlich wahrnehmbare Fruchtaromen.

Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten

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

Analysendaten

Bitterstoffe

Alphasäuren	4,0 - 9,0 Gew.-% lfr.
Cohumulon	29 - 35 % rel.
Betasäuren	2,5 - 4,5 Gew.-% lfr.
Beta/Alpha	0,3 - 1,11

Polyphenole

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

Aromastoffe

Gesamtöl	0,5 - 1,5 ml / 100g Hopfen
Humulen	35 - 55 % rel.
Farnesen	< 1 % rel.
Linalool	0,2 - 0,6 % rel.
Myrcen	20 - 35 % rel.

Aromabewertung im Bier: Die feine Aromasorte zeichnet sich durch eine nicht zu intensive, harmonische Bittere aus. Das Aroma ist dezent. Hopfenwürzige, fruchtige und blumige Noten kennzeichnen Geruch und den Trunk.

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

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