

## SORTENDATENBLATT **PERLE**

---

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

### Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten

<b>Welke</b>	Gute bis sehr gute Resistenz
<b>Pernospora</b>	Gute bis sehr gute Resistenz
<b>Echter Mehltau</b>	Mittlere bis geringe Resistenz

### Analysendaten

#### Bitterstoffe

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

#### Polyphenole

<b>Gesamtpolyphenole</b>	3,0 - 5,0 % Gew.-% lftr.
<b>Xanthohumol</b>	0,4 - 0,5 % Gew.-% lftr.

#### Aromastoffe

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