

## SORTENDATENBLATT **SAPHIR**

---

<b>Ursprung</b>	Deutschland, Züchtung aus Hüller Zuchtstämmen 83/17/20 und 80/56/6
<b>Reifezeitpunkt</b>	Mittelfrüh
<b>Durchschnittsertrag</b>	1.750 kg/ha
<b>Lagerstabilität</b>	Mittel
<b>Aroma</b>	Sehr milde angenehme Hopfennote, sehr blumige, kräuterartige Noten sowie deutlich wahrnehmbare Zitrus - und Fruchtaromen.

### Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten

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

### Analysendaten

#### Bitterstoffe

<b>Alphasäuren</b>	2,0 - 4,5 Gew.-% lftr.
<b>Cohumulon</b>	12 - 17 % rel.
<b>Betasäuren</b>	4,0 - 7,0 % Gew.-% lftr.
<b>Beta/Alpha</b>	0,9 – 3,5

#### Polyphenole

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

#### Aromastoffe

<b>Gesamtöl</b>	0,8 - 1,4 ml / 100g Hopfen
<b>Humulen</b>	20 - 30 % rel.
<b>Farnesen</b>	< 1 % rel.
<b>Linalool</b>	0,8 - 1,3 % rel.
<b>Myrcen</b>	25 - 40 % rel.

**Aromabewertung im Bier:** Die hochfeine Aromasorte zeichnet sich durch eine harmonische Bittere mit mittlerer Intensität aus. Während der Geruch durch blumige und fruchtige Aromaeindrücke bestimmt wird, kommen im Trunk die hopfenwürzigen Noten noch deutlich zur Geltung.

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

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