

SORTENDATENBLATT SPALTER SELECT

Ursprung	Deutschland, Züchtung aus Hüll, gehört zu Saazer Formenkreis
Reifezeitpunkt	Mittelfrüh bis spät
Durchschnittsertrag	1.900 kg/ha
Lagerstabilität	Gering
Aroma	Sehr mild, angenehme Hopfennote, eher hopfenwürzige, florale Noten

Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten

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

Analysendaten

Bitterstoffe

Alphasäuren	3,0 - 6,5 Gew.-% lfr.
Cohumulon	21 - 27 % rel.
Betasäuren	2,5 - 5,0 % Gew.-% lfr.
Beta/Alpha	0,4 - 1,7

Polyphenole

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

Aromastoffe

Gesamtöl	0,6 - 0,9 ml / 100g Hopfen
Humulen	10 - 22 % rel.
Farnesen	15 - 22 % rel.
Linalool	1,0 - 1,5 % rel.
Myrcen	20 - 40 % rel.

Aromabewertung im Bier: Die hochfeine Aromasorte zeichnet sich durch eine sehr harmonische Bittere aus. Während im Geruch hopfenwürzige, fruchtige und auch blumige Aromen gut wahrnehmbar sind, dominieren im Trunk eher die hopfenwürzig- fruchtigen Noten.

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

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