



HALLERTAUER MERKUR

Bittersorte mit hohem Alphagehalt, die eine anhaltende, ausgeprägte Bittere ergibt. Das Aromaprofil beinhaltet leichte tropische Fruchtnoten.

Aroma-Klassifizierung

Aroma-Spezifikation:

Citrus, süßlich, Minze, Ananas

- ● ● ● ● fruchtig
- ● ● ● ● blumig
- ● ● ● ● zitronig
- ● ● ● ● würzig
- ● ● ● ● erdig / harzig
- ● ● ● ● kräuterartig
- ● ● ● ● süß

Beschreibung, Anbau & Ernte

Genetischer Ursprung: Hüller Zuchtsorte, Kreuzung zwischen Hallertauer Magnum und 81/8/13.

Ertrag (kg/ha): 2.000 – 2.200

Klassifizierung: Hochalpha

Reife: spät

Hauptanbaugebiet: Deutschland

Fläche (ha): 20

Welke: Resistent

Peronospora: Tolerant

Echter Mehltau: Resistent

Blattlaus: Anfällig

Brauhaus: Hallertauer Magnum, Herkules, Hallertauer Taurus

Kalthopfung: –

Daten & Zahlen

Alpha-Säuren %: 10,0 – 14,0

Beta-Säuren %: 3,5 – 7

Co-Humulone % rel.: 17 – 22

Gesamtöl (ml/100g): 1,4 – 2,2

Hart Harze : Alpha-Säure: 1,08

Xantholhumol (EBC 7.7): 0,2 - 0,4

Beta-Caryophyllen: Humulen: 0,28

Farnesen % der gesamten Ölmenge: <1

Linalool % der gesamten Ölmenge: 0,6 – 1,1

Linalool: Alpha-Säure: 0,06 – 0,08