



# 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

**Xanthohumol (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