



# HALLERTAUER MITTELFRÜH

Traditionelle Aromasorte, die einen typisch hopfigen Biercharakter vermittelt. Das Aromaspektrum wird als typisch würzig, hopfenaromatisch bezeichnet und zeichnet sich durch eine leichte Pfeffernote aus.

## Aroma-Klassifizierung

### Aroma-Spezifikation:

hopfenwürzig, grasig, Tee, leicht citrusartig

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

## Beschreibung, Anbau & Ernte

<b>Genetischer Ursprung:</b>	Deutschland, aus alten Hallertauer Landsorten entwickelt.
<b>Ertrag (kg/ha):</b>	1.050 – 1.300
<b>Klassifizierung:</b>	Aroma
<b>Reife:</b>	früh
<b>Hauptanbaugebiet:</b>	Deutschland
<b>Fläche (ha):</b>	730
<b>Welke:</b>	Anfällig
<b>Peronospora:</b>	Anfällig
<b>Echter Mehltau:</b>	Tolerant
<b>Blattlaus:</b>	Anfällig
<b>Brauhaus:</b>	Hallertauer Tradition
<b>Kalthopfung:</b>	Saphir

## Daten & Zahlen

<b>Alpha-Säuren %:</b>	3,0 – 5,5
<b>Beta-Säuren %:</b>	3 – 5
<b>Co-Humulone % rel.:</b>	18 – 28
<b>Gesamtöl (ml/100g):</b>	0,7 – 1,3
<b>Hart Harze : Alpha-Säure:</b>	1,16
<b>Xanthohumol (EBC 7.7):</b>	0,2 - 0,3
<b>Beta-Caryophyllen: Humulen:</b>	0,29 - 0,30
<b>Farnesen % der gesamten Ölmenge:</b>	0,29 – 0,30
<b>Linalool % der gesamten Ölmenge:</b>	0,7 – 1,1
<b>Linalool: Alpha-Säure:</b>	0,20 – 0,23