



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

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

Daten & Zahlen

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