



# HALLERTAUER TAURUS

Hochalphasorte mit ausgeprägter anhaltender Bittere. Das Aroma kann als waldf Frucht-johannisbeerartig beschrieben werden.

## Aroma-Klassifizierung

### Aroma-Spezifikation:

Pfeffer, Johannisbeere, hopfenwürzig, Limette

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

## Beschreibung, Anbau & Ernte

**Genetischer Ursprung:** Hüller Zuchtsorte, Hochalphasorte, Kreuzung aus 82/39/37 und 85/54/15M, 1995 zugelassen.

<b>Ertrag (kg/ha):</b>	1.600 – 2.000
<b>Klassifizierung:</b>	Hochalpha
<b>Reife:</b>	spät
<b>Hauptanbaugebiet:</b>	Deutschland
<b>Fläche (ha):</b>	355
<b>Welke:</b>	Resistent
<b>Peronospora:</b>	Tolerant
<b>Echter Mehltau:</b>	Anfällig
<b>Blattlaus:</b>	Anfällig
<b>Brauhaus:</b>	Hallertauer Magnum, Hallertauer Merkur, Herkules
<b>Kalthopfung:</b>	–

## Daten & Zahlen

<b>Alpha-Säuren %:</b>	12,0 – 17,0
<b>Beta-Säuren %:</b>	4 – 6
<b>Co-Humulone % rel.:</b>	20 – 25
<b>Gesamtöl (ml/100g):</b>	0,9 – 1,5
<b>Hart Harze : Alpha-Säure:</b>	1,1
<b>Xanthohumol (EBC 7.7):</b>	0,9 - 1,0
<b>Beta-Caryophyllen: Humulen:</b>	0,30 - 0,31
<b>Farnesen % der gesamten Ölmenge:</b>	0,30 – 0,31
<b>Linalool % der gesamten Ölmenge:</b>	1,0 – 1,5
<b>Linalool: Alpha-Säure:</b>	0,08 – 0,09