



HALLERTAUER TRADITION

Hochfeine Aromasorte aus dem Hüller Zuchtprogramm. Das eher hopfenwürzige und grasige Aroma im Naturhopfen ergibt ein fruchtig florales Aroma im Bier.

Aroma-Klassifizierung

Aroma-Spezifikation:

Tee, würzig, Orange, Lavendel

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

Beschreibung, Anbau & Ernte

Genetischer Ursprung: Deutsche Züchtung, Kreuzung aus Hallertauer Gold und dem Zuchtstamm 75/15/106M 1993 zugelassen.

Ertrag (kg/ha): 1.750 – 2.000

Klassifizierung: Aroma

Reife: früh bis mittelfrüh

Hauptanbaugebiet: Deutschland

Fläche (ha): 2.825

Welke: Resistent

Peronospora: Resistent

Echter Mehltau: Resistent

Blattlaus: Anfällig

Brauhaus: Perle, Styrian Golding (Celeia)

Kalthopfung: Perle, Styrian Golding (Celeia)

Daten & Zahlen

Alpha-Säuren %: 4,0 – 7,0

Beta-Säuren %: 3 – 6

Co-Humulone % rel.: 24 – 30

Gesamtöl (ml/100g): 0,3 – 0,7

Hart Harze : Alpha-Säure: 1,13

Xanthohumol (EBC 7.7): 0,3 - 0,5

Beta-Caryophyllen: Humulen: 0,28 - 0,30

Farnesen % der gesamten Ölmenge: 0,28 – 0,30

Linalool % der gesamten Ölmenge: 0,7 – 1,3

Linalool: Alpha-Säure: 0,17 – 0,18