



## PERLE

Aromasorte mit relativ hohen Bittereigenschaften, die eine sehr ausgewogene Bittere in Verbindung mit einem würzig, fruchtigem und leicht blumigem Hopfenaroma ergibt.

### Aroma-Klassifizierung

#### Aroma-Spezifikation:

Tee, hopfenwürzig, grüne Früchte, Pfeffer

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

### Beschreibung, Anbau & Ernte

<b>Genetischer Ursprung:</b>	Hüller Zuchtsorte, Kreuzung zwischen Northern Brewer und 63/5/27M.
<b>Ertrag (kg/ha):</b>	1.550 – 1.950
<b>Klassifizierung:</b>	Aroma
<b>Reife:</b>	mittelfrüh bis spät
<b>Hauptanbaugebiet:</b>	Deutschland
<b>Fläche (ha):</b>	3.130
<b>Welke:</b>	Resistent
<b>Peronospora:</b>	Resistent
<b>Echter Mehltau:</b>	Anfällig
<b>Blattlaus:</b>	Anfällig
<b>Brauhaus:</b>	Hallertauer Tradition, Northern Brewer, Aurora
<b>Kalthopfung:</b>	Northern Brewer, Aurora, Spalter Select

### Daten & Zahlen

<b>Alpha-Säuren %:</b>	4,0 – 9,0
<b>Beta-Säuren %:</b>	2,5 – 4,5
<b>Co-Humulone % rel.:</b>	29 – 35
<b>Gesamtöl (ml/100g):</b>	0,5 – 1,3
<b>Hart Harze : Alpha-Säure:</b>	1,17
<b>Xanthohumol (EBC 7.7):</b>	0,4 - 0,5
<b>Beta-Caryophyllen: Humulen:</b>	0,30 - 0,33
<b>Farnesen % der gesamten Ölmenge:</b>	0,30 – 0,33
<b>Linalool % der gesamten Ölmenge:</b>	0,2 – 0,6
<b>Linalool: Alpha-Säure:</b>	0,05 – 0,07