Lupex GmbH
Eschenring 4
84072 Au / Hallertau

Telefon: +49 8752-86130
E-Mail: beratung@lupex.de
Website: www.lupex.de

SAPHIR

Hochfeine milde Aromasorte mit komplexem Aromaprofil. Diese Sorte ist vor allem für obergärige Biere sehr gut geeignet und zeichnet sich durch ein breites Spektrum an fruchtigen und würzigen Aromen aus.

Aroma-Klassifizierung

Aroma-Spezifikation:
Würzig, blumig, citrusartig

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

Beschreibung, Anbau & Ernte

Genetischer Ursprung:	Kreuzung aus den zwei Hüller Zuchtstämmen 83/17/20 und 80/56/6.
Ertrag (kg/ha):	1.600 – 1.900
Klassifizierung:	Aroma
Reife:	früh bis mittelfrüh
Hauptanbauland:	Deutschland
Fläche (ha):	450
Welke:	Resistent
Peronospora:	Anfällig
Echter Mehltau:	Resistent
Blattlaus:	Tolerant
Brauhaus:	Hallertauer Tradition, Spalter Select
Kalthopfung:	Hallertauer Mittelfrüh

Daten & Zahlen

Alpha-Säuren %:	2,0 – 4,5
Beta-Säuren %:	4 – 7
Co-Humulone % rel.:	11 – 17
Gesamtöl (ml/100g):	0,6 – 1,4
Hart Harze : Alpha-Säure:	1,3
Xantholhumol (EBC 7.7):	0,3 - 0,4
Beta-Caryophyllen: Humulen:	0,40 - 0,50
Farnesen % der gesamten Ölmenge:	0,40 – 0,50
Linalool % der gesamten Ölmenge:	0,8 – 1,3
Linalool: Alpha-Säure:	0,29 – 0,40