



## SPALTER SELECT

Hochfeine Aromasorte aus dem Hüller Zuchprogramm. Das blumig, fruchtig und hopfenwürzige Aroma im Naturhopfen ergibt ein hopfenwürzig fruchtiges Aroma im Bier.

### Aroma-Klassifizierung

#### Aroma-Spezifikation:

hopfenwürzig, blumig, grasig

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

### Beschreibung, Anbau & Ernte

<b>Genetischer Ursprung:</b>	Deutsche Züchtung aus 76/18/80 und 71/16/7, 1993 zugelassen.
<b>Ertrag (kg/ha):</b>	1.750 – 2.000
<b>Klassifizierung:</b>	Aroma
<b>Reife:</b>	mittelfrüh bis spät
<b>Hauptanbaugebiet:</b>	Deutschland
<b>Fläche (ha):</b>	535
<b>Welke:</b>	Resistent
<b>Peronospora:</b>	Resistent
<b>Echter Mehltau:</b>	Tolerant
<b>Blattlaus:</b>	Resistent
<b>Brauhaus:</b>	Hallertauer Tradition
<b>Kalthopfung:</b>	Perle, Hallertauer Tradition

### Daten & Zahlen

<b>Alpha-Säuren %:</b>	3,0 – 6,5
<b>Beta-Säuren %:</b>	2,5 – 5
<b>Co-Humulone % rel.:</b>	21 – 27
<b>Gesamtöl (ml/100g):</b>	0,5 – 0,9
<b>Hart Harze : Alpha-Säure:</b>	1,3
<b>Xanthohumol (EBC 7.7):</b>	0,3 - 0,5
<b>Beta-Caryophyllen: Humulen:</b>	0,37 - 0,40
<b>Farnesen % der gesamten Ölmenge:</b>	0,37 – 0,40
<b>Linalool % der gesamten Ölmenge:</b>	1,0 – 1,5
<b>Linalool: Alpha-Säure:</b>	0,23 – 0,33