



STEIRER SAVINJSKI GOLDING

Ein ausgewogenes mildes, traditionelles Hopfenaroma beschreibt diese Sorte am besten.

Aroma-Klassifizierung

Aroma-Spezifikation:

Grapefruit, grüner Tee, Birne

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

Beschreibung, Anbau & Ernte

Genetischer Ursprung:	–
Ertrag (kg/ha):	1.200 – 1.800
Klassifizierung:	Aroma
Reife:	früh bis mittelfrüh
Hauptanbaugebiet:	Slowenien
Fläche (ha):	146
Welke:	Tolerant
Peronospora:	Tolerant
Echter Mehltau:	–
Blattlaus:	–
Brauhaus:	Fuggle
Kalthopfung:	Fuggle

Daten & Zahlen

Alpha-Säuren %:	2,8 – 6,1
Beta-Säuren %:	1,8 – 4,1
Co-Humulone % rel.:	27 – 33
Gesamtöl (ml/100g):	0,3 – 1,7
Hart Harze : Alpha-Säure:	–
Xanthohumol (EBC 7.7):	0,2 - 0,3
Beta-Caryophyllen: Humulen:	0,23 - 0,41
Farnesen % der gesamten Ölmenge:	0,23 – 0,41
Linalool % der gesamten Ölmenge:	0,1 – 0,2
Linalool: Alpha-Säure:	0 – 0