



# STRISSELSPALTER

Eine feine Aromasorte mit sehr milder Bittere, die ein wenig an Pfeffer und Kräuter erinnert.

## Aroma-Klassifizierung

### Aroma-Spezifikation:

Grapefruit, Citrus, kräuterartig

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

## Beschreibung, Anbau & Ernte

**Genetischer Ursprung:** Aromahopfen aus dem Elsässer Anbaugebiet.

**Ertrag (kg/ha):** 1.500 – 2.000

**Klassifizierung:** Aroma

**Reife:** spät

**Hauptanbaugebiet:** Frankreich

**Fläche (ha):** 0

**Welke:** Tolerant

**Peronospora:** Anfällig

**Echter Mehltau:** Anfällig

**Blattlaus:** –

**Brauhaus:** Crystal

**Kalthopfung:** Crystal

## Daten & Zahlen

**Alpha-Säuren %:** 3,0 – 5,0

**Beta-Säuren %:** 3 – 5,5

**Co-Humulone % rel.:** 20 – 25

**Gesamtöl (ml/100g):** 0,6 – 0,8

**Hart Harze : Alpha-Säure:** –

**Xanthohumol (EBC 7.7):** 0

**Beta-Caryophyllen: Humulen:** 0,4

**Farnesen % der gesamten Ölmenge:** <1

**Linalool % der gesamten Ölmenge:** 0,5 – 0,6

**Linalool: Alpha-Säure:** 0,12 – 0,17