



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

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

Daten & Zahlen

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