



SPALTER

Hochfeine Aromasorte mit einem sehr ausgewogenen Aromaprofil wobei hier kein spezifisches Aroma in den Vordergrund dringt. Die Biere ergeben einen leicht floralen Charakter.

Aroma-Klassifizierung

Aroma-Spezifikation:

Hopfenwürzig, fruchtig, blumig, Kiefer, Vanille, Tee

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

Beschreibung, Anbau & Ernte

Genetischer Ursprung:	In Deutschland gezüchtete Aromasorte.
Ertrag (kg/ha):	1.000 – 1.300
Klassifizierung:	Aroma
Reife:	früh
Hauptanbaugebiet:	Deutschland
Fläche (ha):	120
Welke:	Resistent
Peronospora:	Anfällig
Echter Mehltau:	Resistent
Blattlaus:	Anfällig
Brauhaus:	Tettnanger, Saazer, Lubliner
Kalthopfung:	Tettnanger, Saazer, Lubliner

Daten & Zahlen

Alpha-Säuren %:	2,5 – 5,5
Beta-Säuren %:	3 – 5
Co-Humulone % rel.:	22 – 29
Gesamtöl (ml/100g):	0,5 – 1,0
Hart Harze : Alpha-Säure:	1,13
Xanthohumol (EBC 7.7):	0,2 - 0,3
Beta-Caryophyllen: Humulen:	0,4
Farnesen % der gesamten Ölmenge:	<1
Linalool % der gesamten Ölmenge:	0,5 – 0,8
Linalool: Alpha-Säure:	0,15 – 0,20