



Special Flavourhopfen

Ariana



Bitterstoffe

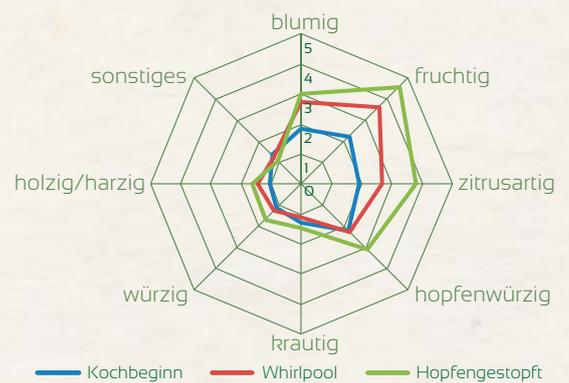
| | |
|------------------------------|-----|
| α -acids (EBC 7.4) | 12 |
| β : α (EBC 7.7) | 0,5 |
| cohumulone (EBC 7.7) | 42 |

Polyphenole

| | |
|------------------------|-------|
| polyphenols (EBC 7.14) | 3,2 |
| polyphenols: α | 0,27 |
| xanthohumol (EBC 7.7) | 0,5 |
| xanthohumol : α | 0,042 |

Aromastoffe

| | |
|---------------------------------|------|
| Gesamt Öl (EBC 7.10) | 2,0 |
| β -caryophyllene:humulene | 0,30 |
| farnesene (EBC 7.12) | < 2 |
| linalool (EBC 7.12; mg/100g) | 3 |
| linalool: α | 0,25 |



Aromaeindrücke Rohhopfen:

Ariana ist harmonisch und mild mit fruchtigen Aromen nach Johannisbeere (Cassis) und süßen Früchten wie Pfirsich und Birne. Die leicht harzige Note ergänzt sich perfekt mit den tropischen und zitrusartigen Düften.

Bewertung aus Sudversuchen:

Je nach Biertyp und Hopfenmenge runden Aromen nach Grapefruit, Cassis, Geranie, Stachelbeere, Zitrone und Vanille wunderbar ab. Ariana eignet sich sehr gut für das Hopfenstopfen.