



# Hochfeine Aromahopfen

*Hallertauer  
Mittelfrüher*



## Bitterstoffe

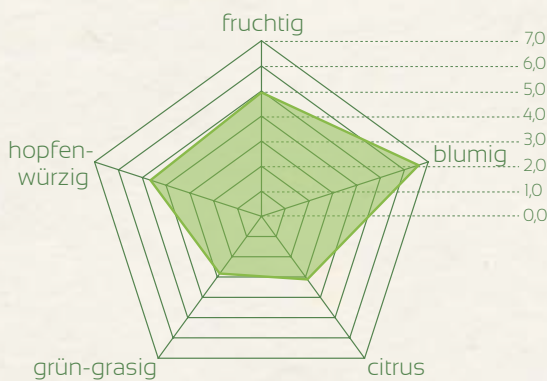
|                              |     |
|------------------------------|-----|
| $\alpha$ -acids (EBC 7.4)    | 4,1 |
| $\beta$ : $\alpha$ (EBC 7.7) | 1,3 |
| cohumulone (EBC 7.7)         | 21  |

## Polyphenole

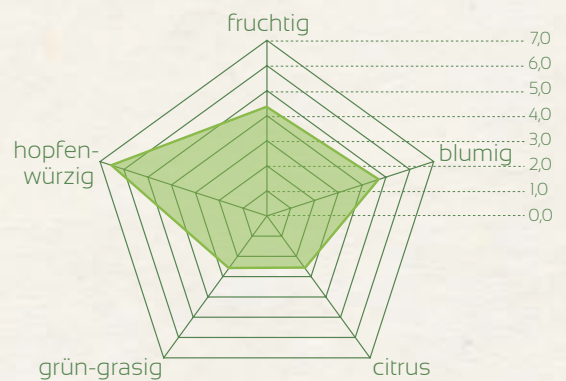
|                        |       |
|------------------------|-------|
| polyphenols (EBC 7.14) | 4,6   |
| polyphenols: $\alpha$  | 1,1   |
| xanthohumol (EBC 7.7)  | 0,27  |
| xanthohumol : $\alpha$ | 0,066 |

## Aromastoffe

|                                 |      |
|---------------------------------|------|
| Gesamt Öl (EBC 7.10)            | 0,85 |
| $\beta$ -caryophyllene:humulene | 0,29 |
| farnesene (EBC 7.12)            | < 3  |
| linalool (EBC 7.12; mg/100g)    | 6    |
| linalool: $\alpha$              | 1,5  |



Aromaeindrücke des Rohhopfens



Aromaeindrücke der Biere aus Brauversuche

Die Sorte Hallertauer Mittelfrüher zeichnet sich im Bier durch eine intensive, angenehm harmonische Bittere aus. Im Geruch weist sie ein deutlich blumiges und auch fruchtig-hopfenwürziges Aroma auf, im Trunk dominiert dagegen mehr die hopfenwürzige Note.