



Bitterhopfen

Hallertauer Taurus



Bitterstoffe

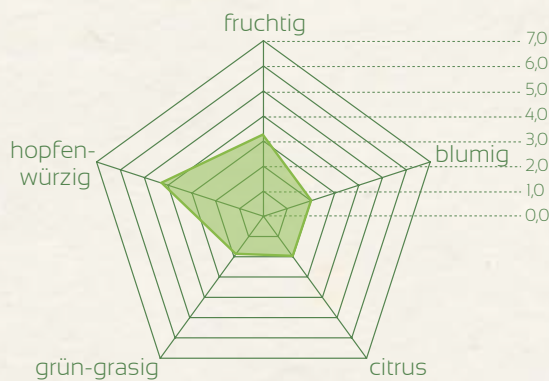
α -acids (EBC 7.4)	15,9
β : α (EBC 7.7)	0,3
cohumulone (EBC 7.7)	23

Polyphenole

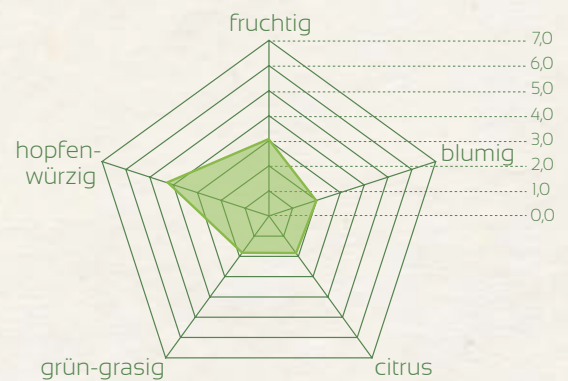
polyphenols (EBC 7.14)	3,1
polyphenols: α	0,2
xanthohumol (EBC 7.7)	0,89
xanthohumol : α	0,056

Aromastoffe

Gesamt Öl (EBC 7.10)	2,0
β -caryophyllene:humulene	0,29
farnesene (EBC 7.12)	< 0,5
linalool (EBC 7.12; mg/100g)	19
linalool: α	1,2



Aromaeindrücke des Rohhopfens



Aromaeindrücke der Biere aus Brauversuche

Die Sorte Hallertauer Taurus vermittelt dem Bier eine harmonische, nicht ganz so kräftige Bittere. Sein dezentes Aroma ist im Geruch gleichmäßig, im Trunk etwas hin zu hopfenwürzigen Aromaeindrücken ausgeprägt.