



# Feine Aromahopfen

*Hallertauer Tradition*



### Bitterstoffe

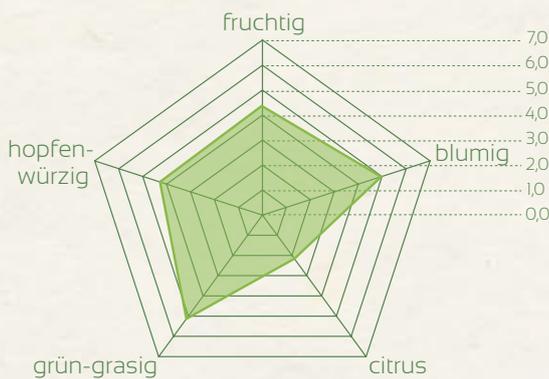
$\alpha$ -acids (EBC 7.4)	6,2
$\beta$ : $\alpha$ (EBC 7.7)	0,8
cohumulone (EBC 7.7)	26

### Polyphenole

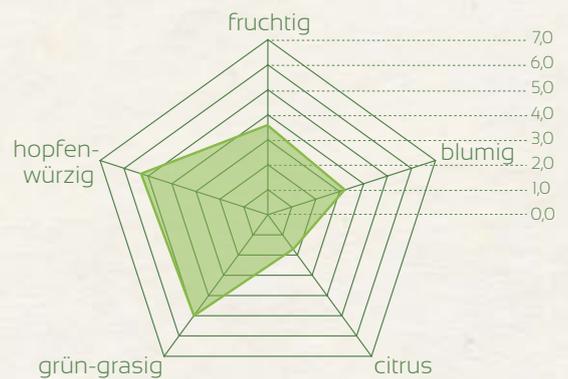
polyphenols (EBC 7.14)	4,3
polyphenols: $\alpha$	0,7
xanthohumol (EBC 7.7)	0,41
xanthohumol : $\alpha$	0,066

### Aromastoffe

Gesamt Öl (EBC 7.10)	0,7
$\beta$ -caryophyllene:humulene	0,28
farnesene (EBC 7.12)	< 0,5
linalool (EBC 7.12; mg/100g)	7
linalool: $\alpha$	1,1



Aromaeindrücke des Rohhopfens



Aromaeindrücke der Biere aus Brauversuche

Die Sorte Hallertauer Tradition verleiht dem Bier eine intensive, harmonische Bittere. Das Aroma ist im Geruch geprägt von blumigen und grün-grasigen Eindrücken. Im Trunk kommt neben den grün-grasigen Noten noch der hopfenwürzige Geschmackseindruck hinzu.