



Feine Aromahopfen

Saphir



Bitterstoffe

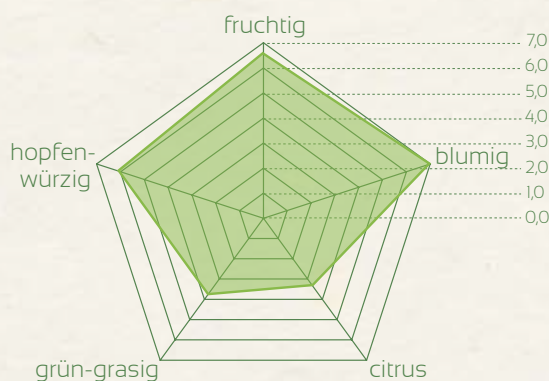
α -acids (EBC 7.4)	4,1
β : α (EBC 7.7)	1,9
cohumulone (EBC 7.7)	15

Polyphenole

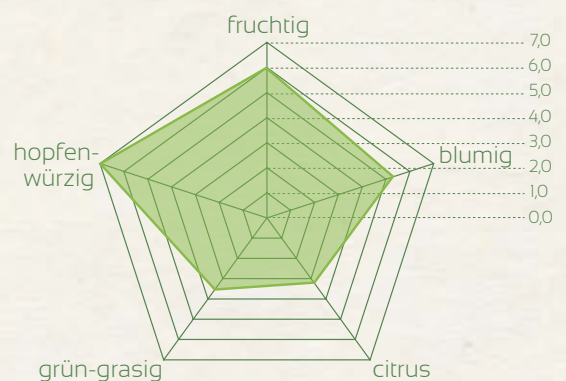
polyphenols (EBC 7.14)	4,5
polyphenols: α	1,1
xanthohumol (EBC 7.7)	0,37
xanthohumol : α	0,090

Aromastoffe

Gesamt Öl (EBC 7.10)	1,1
β -caryophyllene:humulene	0,43
farnesene (EBC 7.12)	< 0,5
linalool (EBC 7.12; mg/100g)	10
linalool: α	2,4



Aromaeindrücke des Rohhopfens



Aromaeindrücke der Biere aus Brauversuche

Eine ausgeprägte harmonische Bittere mittlerer Intensität zeichnen Biere der Sorte Saphir aus. Das deutliche Aroma wird im Geruch von blumigen und fruchtigen, im Trunk auch von hopfen-würzigen Noten bestimmt.