



Feine Aromahopfen

Smaragd



Bitterstoffe

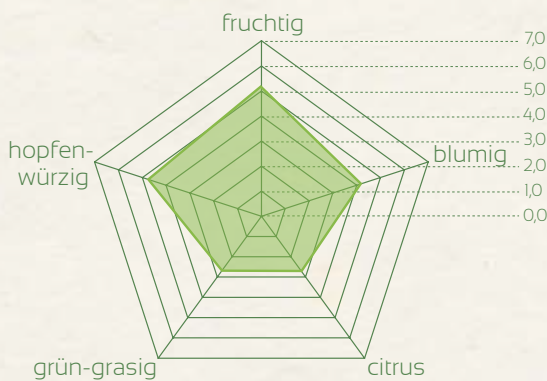
α -acids (EBC 7.4)	5,9
β : α (EBC 7.7)	0,9
cohumulone (EBC 7.7)	15

Polyphenole

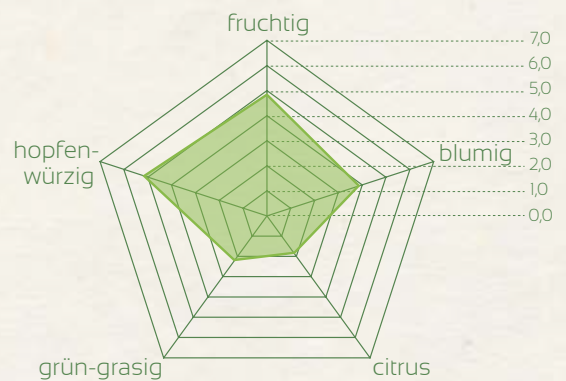
polyphenols (EBC 7.14)	4,5
polyphenols: α	0,8
xanthohumol (EBC 7.7)	0,32
xanthohumol : α	0,054

Aromastoffe

Gesamt Öl (EBC 7.10)	0,90
β -caryophyllene:humulene	0,30
farnesene (EBC 7.12)	< 3
linalool (EBC 7.12; mg/100g)	10
linalool: α	1,7



Aromaeindrücke des Rohhopfens



Aromaeindrücke der Biere aus Brauversuche

Die durch die Sorte Smaragd verliehene Bierbittere ist bei mittlerer Intensität harmonisch. Das Aroma in Geruch und Trunk ist überwiegend fruchtig, hopfenwürzig und blumig.