



独特风味的酒花

Ariana



苦味物质

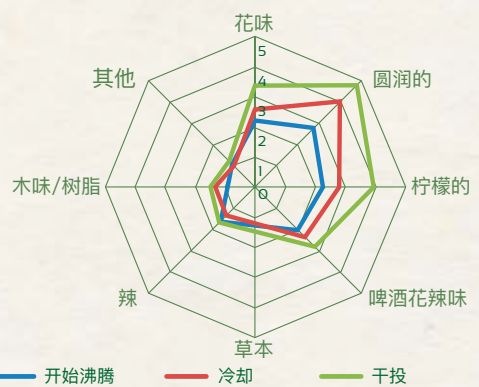
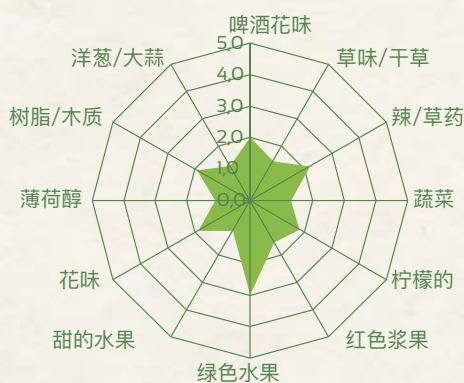
α -酸 (EBC 7.4)	12
β : α (EBC 7.7)	0,5
草酮 (EBC 7.7)	42

多酚

多酚 (EBC 7.14)	3,2
多酚: α	0,27
黄腐酚 (EBC 7.7)	0,5
黄腐酚: α	0,042

芳香物质

总油量 (EBC 7.10)	2,0
β -石竹烯: 葎草	0,30
金合欢烯 (EBC 7.12)	< 2
芳樟醇 (EBC 7.12; mg/100g)	3
芳樟醇: α	0,25



原始酒花的芳香印象:

Ariana 和谐而温和，带有黑醋栗（黑醋栗）和桃子，梨等甜味水果的香气。轻微的树脂味完美地补充了热带和柠檬的气味。

酿造试验评估:

根据啤酒的种类和投放的酒花的数量，葡萄柚，黑醋栗，天竺葵，醋栗，柠檬和香草的香气完美无瑕的得以体现。Ariana 是非常适合酿造的酒花。