



独特风味的酒花

Hallertau Blanc



苦味物质

α -酸 (EBC 7.4)	8,5
β : α (EBC 7.7)	0,6
草酮 (EBC 7.7)	24

多酚

多酚 (EBC 7.14)	5,4
多酚: α	0,6
黄腐酚 (EBC 7.7)	0,38
黄腐酚: α	0,045

芳香物质

总油量 (EBC 7.10)	1,1
β -石竹烯: 葎草	1,00
金合欢烯 (EBC 7.12)	< 0,5
芳樟醇 (EBC 7.12; mg/100g)	5
芳樟醇: α	0,6



原始酒花的芳香印象:

Hallertau Blanc 拥有令人难以置信, 但却是真实的花香和水果香气, 人们可以辨认出酒花带来的芒果, 西番莲果, 葡萄柚, 醋栗和菠萝等元素的味道。

啤酒中的香气

凭借 Hallertau Blanc, 啤酒可以如此完美的酿造, 酿酒师们创造了非凡的特色。绿色水果, 芒果醋栗与新鲜白葡萄酒的香气和谐地结合, 将您的啤酒变成神奇而特别的体验。