



# 苦味酒花

Hallertauer  
Magnum



## 苦味物质

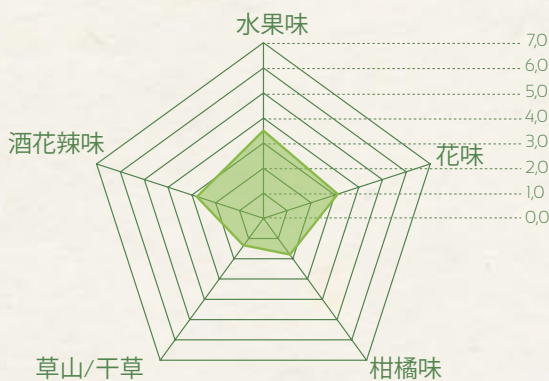
$\alpha$ -酸 (EBC 7.4)	13,9
$\beta$ : $\alpha$ (EBC 7.7)	0,5
草酮 (EBC 7.7)	27

## 多酚

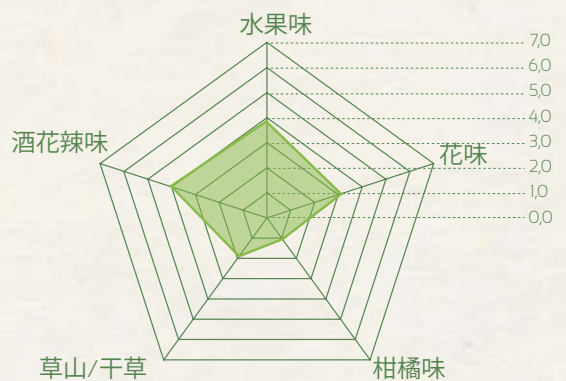
多酚 (EBC 7.14)	2,6
多酚: $\alpha$	0,2
黄腐酚 (EBC 7.7)	0,47
黄腐酚: $\alpha$	0,034

## 芳香物质

总油量 (EBC 7.10)	2,4
$\beta$ -石竹烯: 葎草	0,28
金合欢烯 (EBC 7.12)	< 0,5
芳樟醇 (EBC 7.12; mg/100g)	8
芳樟醇: $\alpha$	0,6



原始酒花的芳香印象:



啤酒中的香气

采用Hallertauer Magnum酿造的啤酒具有中等强度的和谐苦味。其微妙的香气在气味方面倾向于花香和果香; 在口味方面它有啤酒花香。