



# 极致香气酒花

*Hersbrucker Spät*



### 苦味物质

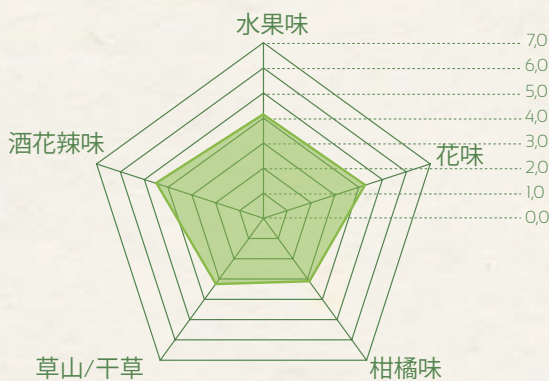
$\alpha$ -酸 (EBC 7.4)	3,1
$\beta$ : $\alpha$ (EBC 7.7)	2,4
草酮 (EBC 7.7)	20

### 多酚

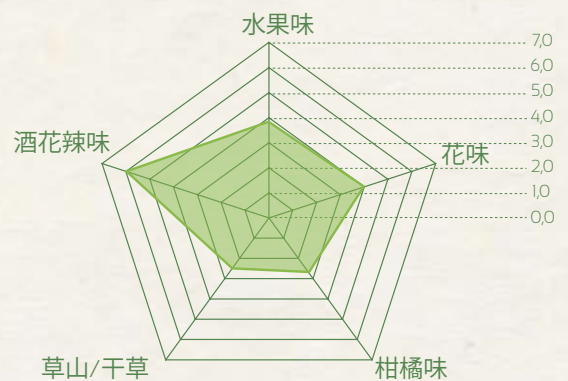
多酚 (EBC 7.14)	4,4
多酚: $\alpha$	1,4
黄腐酚 (EBC 7.7)	0,21
黄腐酚: $\alpha$	0,069

### 芳香物质

总油量 (EBC 7.10)	0,75
$\beta$ -石竹烯: 葎草	0,48
金合欢烯 (EBC 7.12)	< 0,5
芳樟醇 (EBC 7.12; mg/100g)	5
芳樟醇: $\alpha$	1,6



原始酒花的芳香印象:



啤酒中的香气

HersbruckerSpaet为啤酒提供了中等强度又非常和谐的苦味。气味的特点是所有的香气的同时凸显了花香, 啤酒花香和果香, 在味道方面, 啤酒花香气占主导地位。