



细致香气酒花

Smaragd



苦味物质

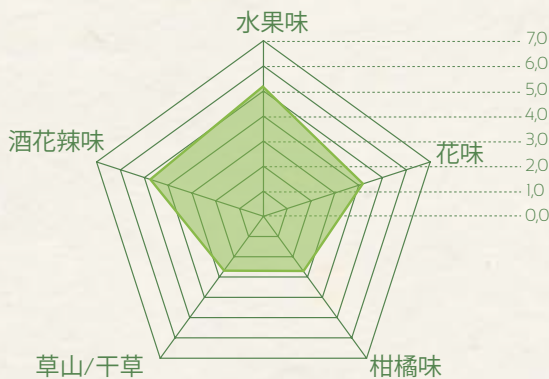
α -酸 (EBC 7.4)	5,9
β : α (EBC 7.7)	0,9
草酮 (EBC 7.7)	15

多酚

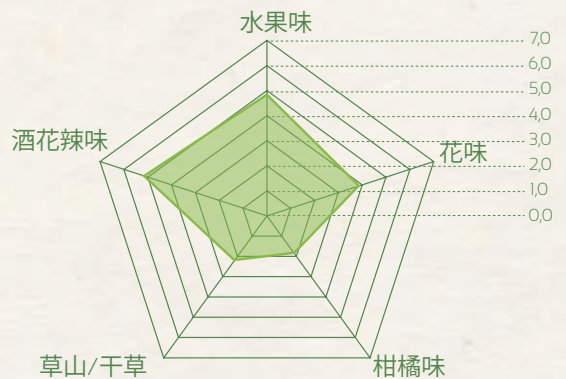
多酚 (EBC 7.14)	4,5
多酚: α	0,8
黄腐酚 (EBC 7.7)	0,32
黄腐酚: α	0,054

芳香物质

总油量 (EBC 7.10)	0,90
β -石竹烯: 葎草	0,30
金合欢烯 (EBC 7.12)	< 3
芳樟醇 (EBC 7.12; mg/100g)	10
芳樟醇: α	1,7



原始酒花的芳香印象:



啤酒中的香气

Smaragd 酒花赋予啤酒中等强度的苦味相。在气味和味道方面，主要是水果，啤酒花香和花香。