

HOPPRIS

Informácie o odrode



PRICHÁDZAJÚCI ŠTYRIAN ČOSKORO KARDINÁL

Slovinsko

Nový experimentálny chmeľ zo Slovenska.

Údaje uvedené nižšie pochádzajú zo Slovinského inštitútu pre výskum a pivovarníctvo chmeľu. Ďalšie podrobnosti budú pridané, keď budú

Špecifikácia arómy	Jablko, Ananás, Tropické ovocie (maracuja), Jahody, aníz
Hodnotenie arómy (vôňa surového chmeľu, 0-5)	
	Ovocná
	Kvetinová
	Citrusy
	Pikantné
	zemitý / živcový
	Bylinkový
	Ako cukor

Analytické hodnoty	
Typ	Aróma
Oblasť pestovania	Slovinsko
Rodokmeň	
α -kyseliny*	10,0 – 15,0 %
β -kyseliny	3,2 – 4,5 %
kohumulon	31 – 37 % alfa kyselín
Celkové oleje	3,0 – 4,0 % sušiny
Myrcene	40 – 50 % celkového oleja
Esenciálne oleje	1,8-2,7 ml/100 g

Analytické hodnoty sú typické pre odrodu v čase zberu, ale môžu sa líšiť v závislosti od roku pestovania, pestovateľskej oblasti, pestovateľa a stupňa starnutia.

*Obsah alfa sa stanovuje pomocou spektrofotometrických analýz.