

# HOPPRIS

Informácie o odrode



## ŠTYRIAN KOLIBRI

Slovinsko

Najmä remeselní pivovarníci našli jeho kvetinové chuťové tóny veľmi atraktívne v rôznych druhoch piva

### Špecifikácia arómy

Ovocné: čierny prúd, čučoriedka, ananás;  
Kvetinové: baza, pelargónia, ruža, medovka;  
Pikantné: korenie;  
Citrus: citrónová tráva, citrón, mandarínka, zázvor;  
Bylinné: majoránka, čaj, zelená tráva, paradajka

Hodnotenie arómy (vôňa surového chmeľu, 0-5)



Ovocná



Kvetinová



Citrusy



Pikantné

zemitý /  
živcový



Bylinkový

Ako cukor

### Analytické hodnoty

Typ	Aróma
Oblasť pestovania	Slovinsko
Rodokmeň	
$\alpha$ -kyseliny*	4,0 – 6,0 %
$\beta$ -kyseliny	2,8 – 5,4 %
kohumulon	21 - 25 % alfa kyselín
Celkové oleje	3,0 – 4,5 % sušiny
Myrcene	32 – 32 % celkového oleja
Esenciálne oleje	1,0 - 2,0 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.