

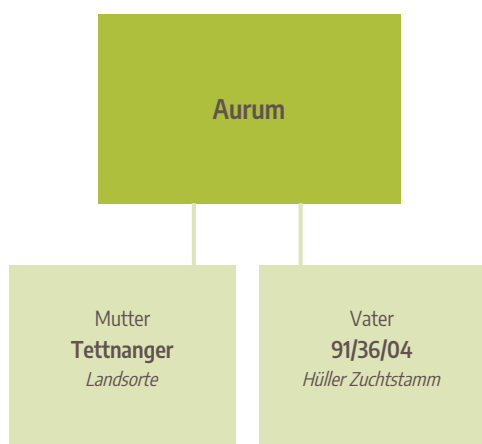


AURUM

Feinwürziger Hüller Aromahopfen der Extraklasse

Feinwürziger Hüller Aromahopfen der Extraklasse. Aurum besitzt aufgrund seines hohen Gesamtölgehaltes ein sehr hohes Aromapotential und ermöglicht je nach Zeitpunkt und Menge der Hopfengabe eine klassisch, hopfig-würziges bis dezent zitrus-frisches Aromaspektrum. Die Bittere bleibt immer fein und angenehm mild.

Stammbaum



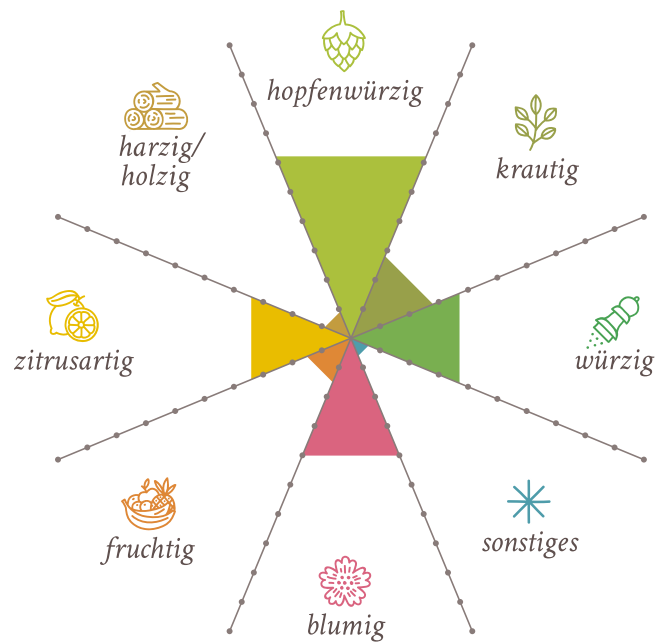
Agronomische Eigenschaften

KLIMATOLERANZ					
gering		mittel		hoch	
PFLANZENGEUNDHEIT					
gering		mittel		gut	sehr gut
REIFE					
früh	mittelfrüh	mittel	mittelspät	spät	
ERTRAGSPOTENZIAL (kg/ha)				2000	
ALPHASÄUREGEHALT (%)				4.7	
Cohumulonwert (% relativ v. Alpha-Säuren)				20	
GESAMTÖLGEHALT (ml/100g)				1.7	
Farnesengehalt (ml/100g)				>10	
Linaloolgehalt (ml/100g)				12	

Aromaeindrücke des Rohopfens



Aroma im Bier



Aurum besitzt aufgrund seines hohen Gesamtölgehaltes ein sehr hohes Aromapotential und ermöglicht je nach Zeitpunkt und Menge der Hopfengabe ein klassisch, hopfig-würziges bis dezent zitrus-frisches Aromaspektrum. Die Bittere bleibt immer fein und angenehm mild.

QUALITÄT DER BITTERE

mittel

hoch

sehr hoch

Aroma im kaltgehopften Bier

