



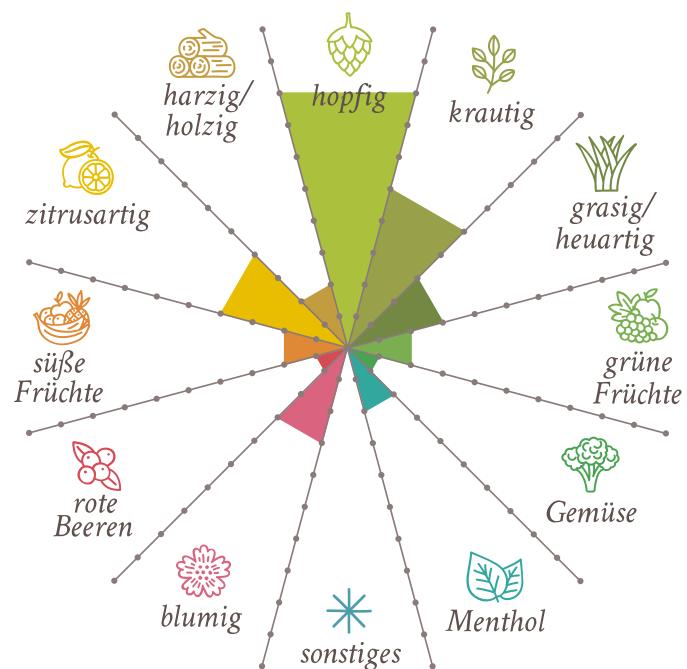
SPALTER

Traditionelle, hochfeine Aromasorte aus dem Saazer Formenkreis, die ausschließlich im Anbaugebiet Spalt produziert wird.

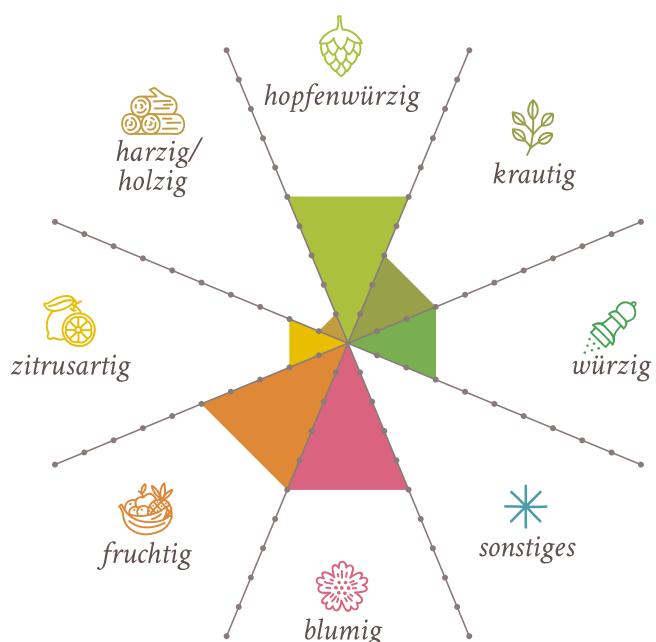
Agronomische Eigenschaften

| KLIMATOLERANZ | | |
|---|------------|--------|
| gering | mittel | hoch |
| PFLANZENGESUNDHEIT | | |
| gering | mittel | gut |
| REIFE | | |
| früh | mittelfrüh | mittel |
| mittelpät | spät | |
| ERTRAGSPOTENZIAL (kg/ha) | | |
| 1200 | | |
| ALPHASÄUREGEHALT (%) | | |
| 3.6 | | |
| Cohumulonwert (% relativ v. Alpha-Säuren) | | |
| 24 | | |
| GESAMTÖLGEHALT (ml/100g) | | |
| 0.65 | | |
| Farnesengehalt (ml/100g) | | |
| >10 | | |
| Linaloolgehalt (ml/100g) | | |
| 3 | | |

Aromaeindrücke des Rohopfens



Aroma im Bier



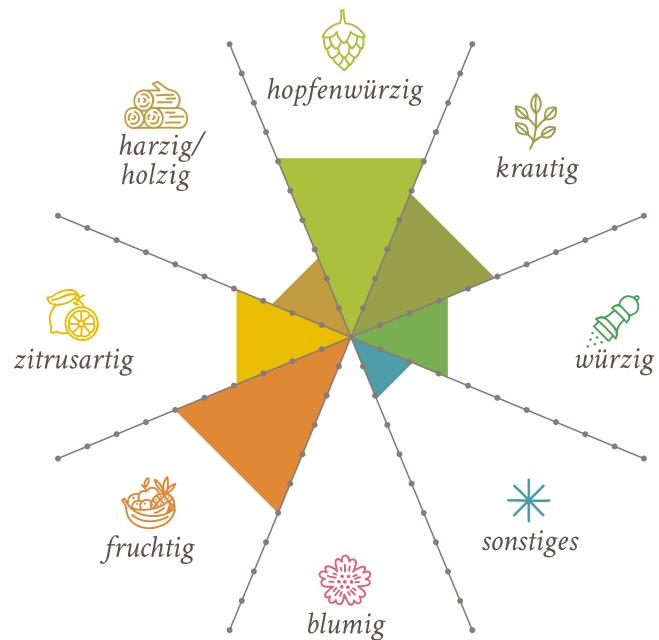
QUALITÄT DER BITTERE

mittel

hoch

sehr hoch

Aroma im kaltgehopften Bier



QUALITÄT DER BITTERE

mittel

hoch

sehr hoch