Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft

Institut für Pflanzenbau und Pflanzenzüchtung
Hopfenforschungszentrum Hüll

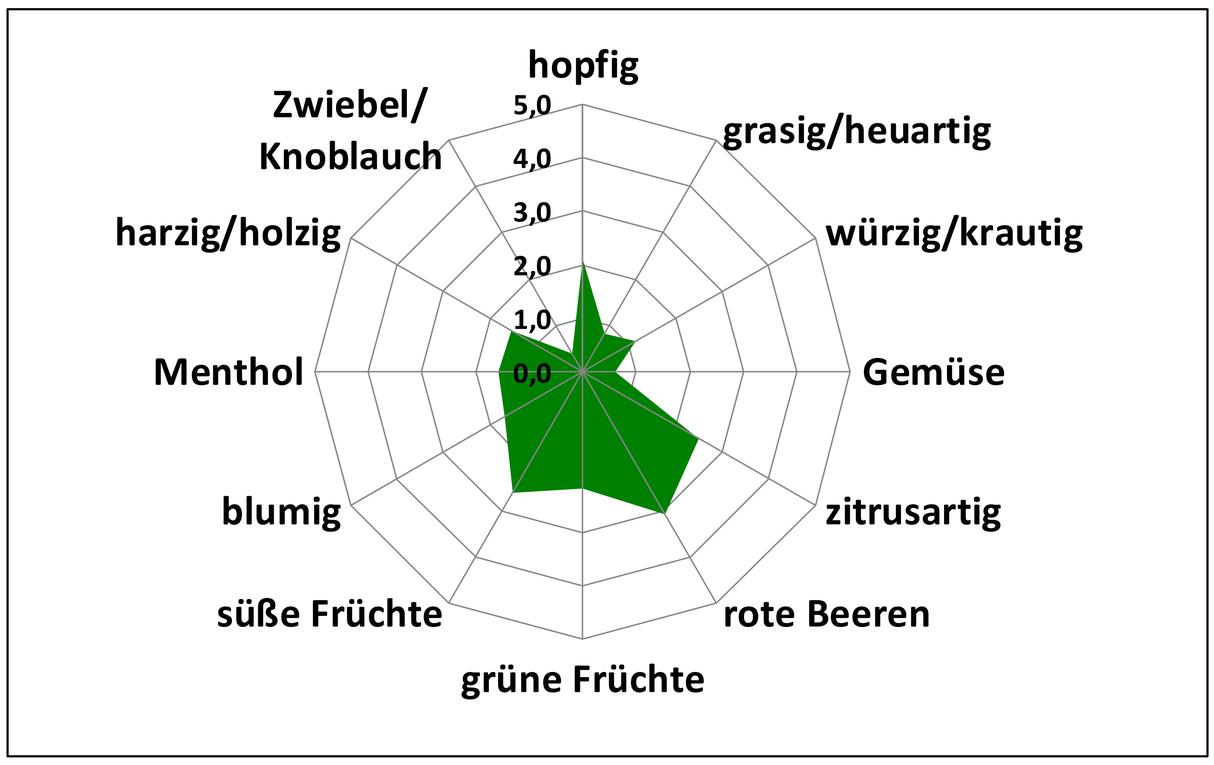
Ariana (2010/72/20)
Großflächenversuchsanbau und Brauversuche

Abstammung und agronomische Eigenschaften (bisherige Prüfergebnisse)	
Abstammung	Herkules x männlicher Wildhopfen
Vorteile	gut wüchsig, homogen, robust, zylindrische Rebe, schöner Habitus, gute Seitenarmbildung, sehr schöne Dolden
Nachteile	große Blätter
Reife	spät (vgl. Herkules)
Ernte	gute Pflücke und Trocknung
Ertragspotenzial	hoch - sehr hoch

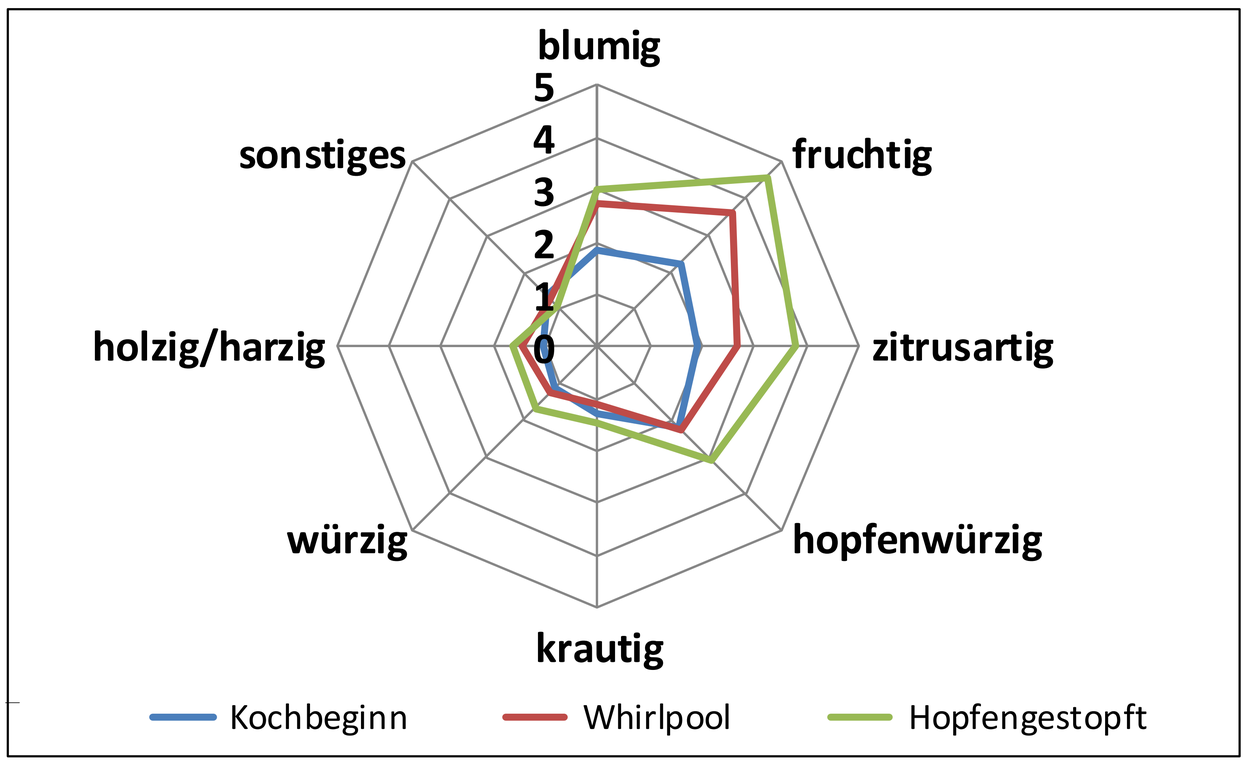
Widerstandsfähigkeit gegenüber	
Verticillium-Welke	bisher sehr gut
Peronospora Primärinfektion	gut
Peronospora Sek. Infektion	gut bis sehr gut
Echtem Mehltau	voll resistent
Botrytis	mittel – gut
Spinnmilbe	gut bis sehr gut
Blattlaus	mittel

Inhaltstoffe	
Bittersubstanzen (EBC 7.7):	
Alphasäuren (%)	12 (9 - 13)
Betasäuren (%)	5,5 (4,5 - 6)
Cohumulon (rel. in % der α-Säuren)	42 (40 - 42)
Xanthohumol (%)	0,5 (0,45 - 0,55)
Gesamt-Ölgehalt (EBC 7.10): in ml/100 g Hopfen	2,0 (1,55 - 2,4)
Aromaeindrücke Rohhopfen	angenehm, mild, rote Beeren wie Johannisbeere (Cassis), süße Früchte (Pfirsich, Birne, tropisch), Zitrus, leicht harzig

Bewertung aus Sudversuchen
In Abhängigkeit von Biertyp und Einsatzmenge können Aromen nach Grapefruit, Cassis, Geranie, Stachelbeere, Zitrone und Vanille in das Bier gebracht werden. Dieser Zuchtstamm ist sehr gut für die Anwendung im Bereich des Hopfenstopfens geeignet.



Aromaeindrücke des Rohhopfens
(Mittelwerte)



Aromaeindrücke der Biere aus den systematischen Brauversuchen
(Mittelwerte unabhängig vom Biertyp)