Hallertauer Mittelfrüher

Hallertauer Mittelfrüher

Eigenschaften

Bitterstoffe

α-Säuren	3,0 – 5,5 % *
β-Säuren	3,0 – 5,0 % *
Cohumulon	18 – 28 % x
Colupulon	36 – 44 % x

Polyphenole

Gesamtgehalt	4,0 – 5,0 % *
Xanthohumol	0,2 – 0,3 % *

Aromastoffe

Gesamtöl	0,7 – 1,3 % •
Myrcen	20 – 28 % x
Linalool	0,7 – 1,1 % x
β-Caryophyllen	10 – 15 % x
Aromadendren	< 0,2 % x
Humulen	45 – 55 % x
Farnesen	< 1 % x
β-Selinen	1,0 – 1,5 % x
α-Selinen	1,0 – 1,5% x

(*)Gew.-% – (x)% relativ – (•)ml/100g Hopfen

Hochfeine Aromasorte

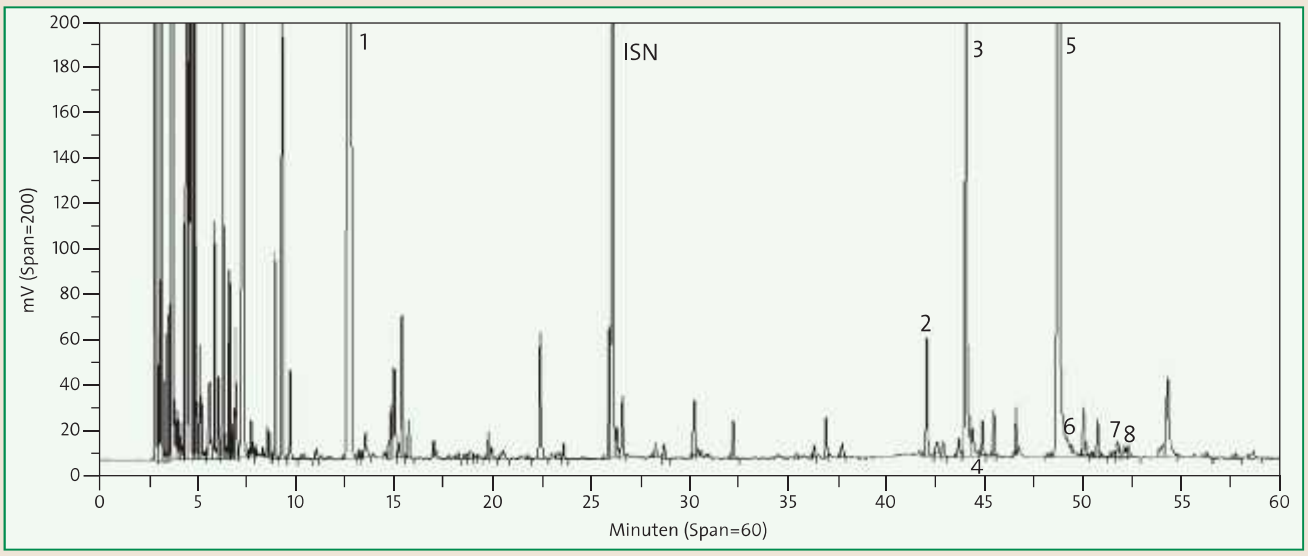
- mittlerer Bitterwert
- sehr gutes Aroma
- mittlere Lagerstabilität

Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten:

• Welke	sehr gering
• Peronospora	gering
• Echter Mehltau	mittel

Reifezeit	früh
Lagerstabilität	mittel
Durchschnittsertrag	1.250 kg/ha

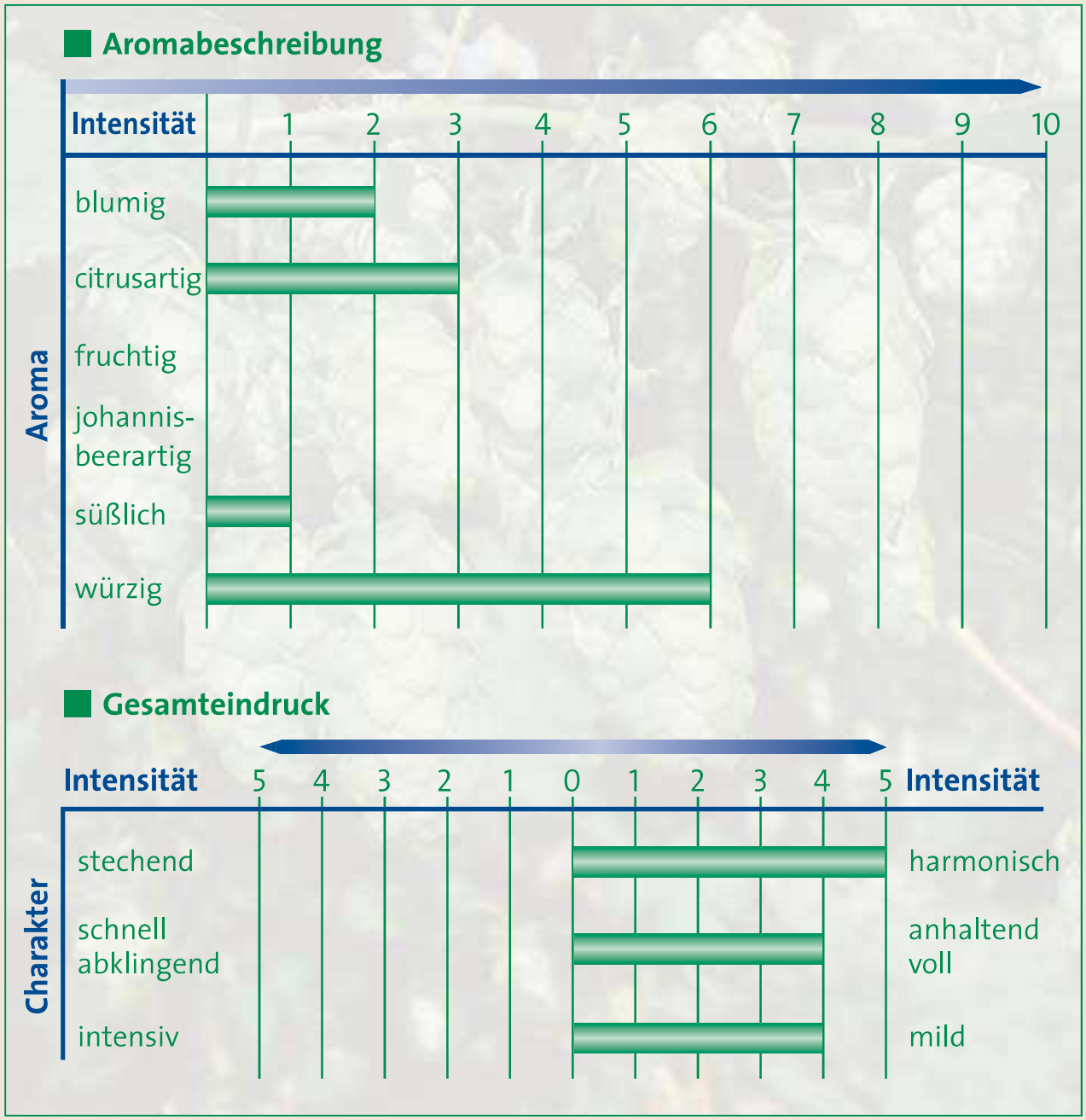
Headspace-Gaschromatogramm



1 = Myrcen · ISN = interner Standard · 2 = Linalool · 3 = β-Caryophyllen · 4 = Aromadendren · 5 = Humulen · 6 = Farnesen
7 = β-Selinen · 8 = α-Selinen

Hallertauer Mittelfrüher

Bonitierung



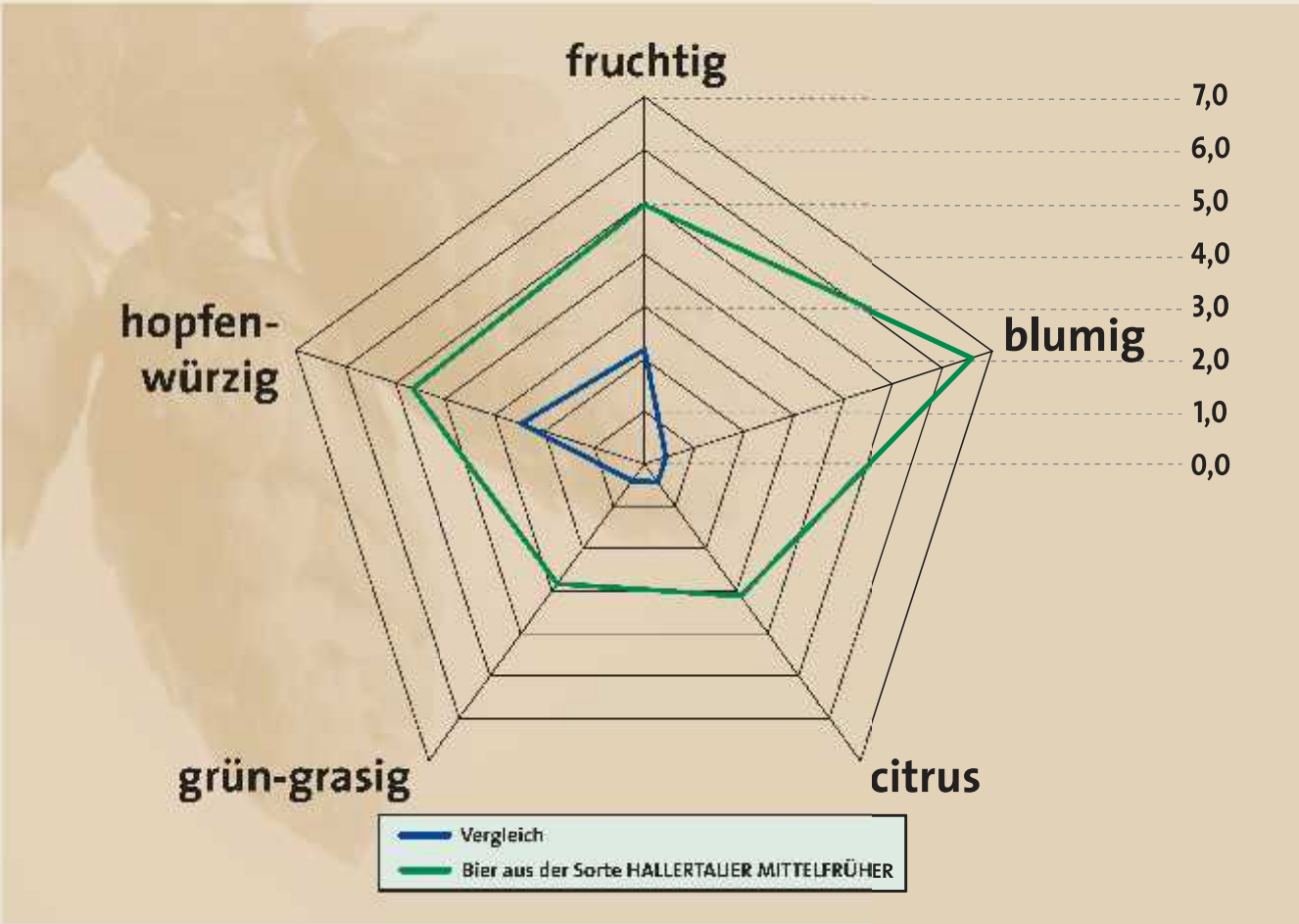
Die Aromasorte Hallertauer Mittelfrüher ist die traditionelle Landsorte der Hallertau. Bedingt durch die starke Welkeanfälligkeit sind die Erträge schwankend. Eine Neuanpflanzung in welkegefährdeten Lagen ist deshalb mit Risiko behaftet.

Brauversuch: Hallertauer Mittelfrüher

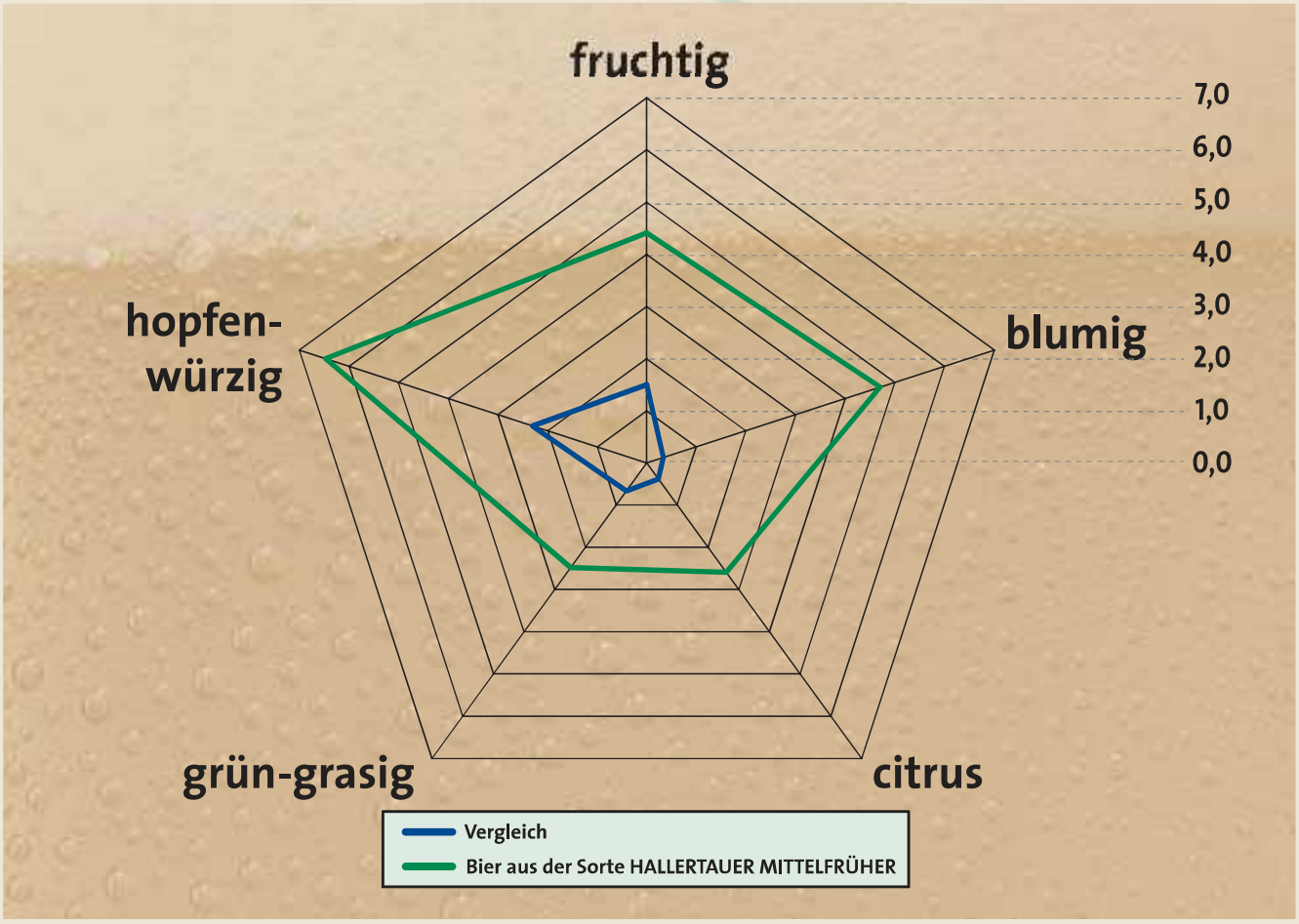
1. Bier-Analyse

Co-Isohumulon	6,2 mg/l	Iso-Xanthohumol	0,62 mg/l
n-Isohumulon	13,0 mg/l	Xanthohumol	0,02 mg/l
Ad-Isohumulon	3,3 mg/l	Linalool	84 µg/l
Σ Isohumulone	22,5 mg/l	Gesamtpolyphenole	247 mg/l
Bittereinheiten	25 EBC-BE		

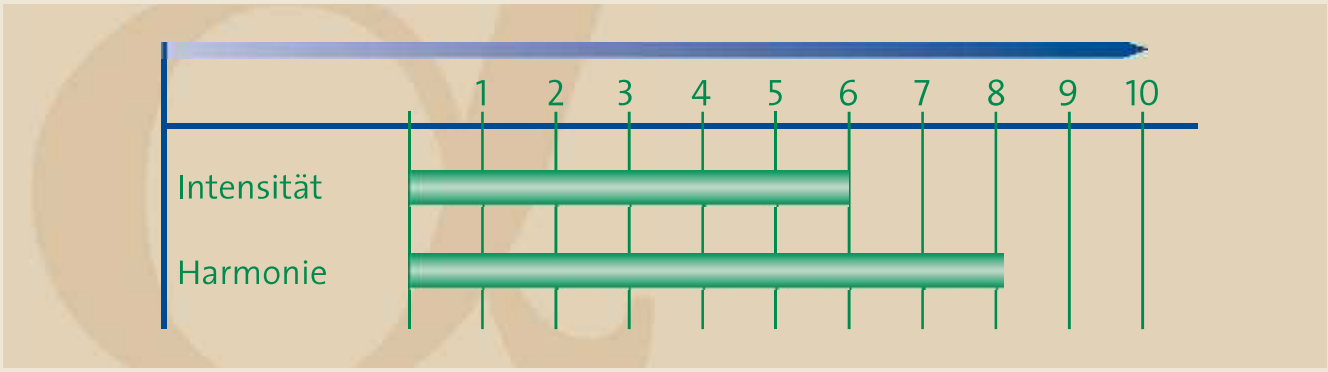
2. Sensorische Beurteilung „Hopfenaroma im Geruch“



3. Sensorische Beurteilung „Hopfenaroma im Trunk“



4. Sensorische Beurteilung „Bittere“



Die Sorte Hallertauer Mittelfrüher zeichnet sich im Bier durch eine intensive, angenehm harmonische Bittere aus. Im Geruch weist sie ein deutlich blumiges und auch fruchtig-hopfenwürziges Aroma auf, im Trunk dominiert dagegen mehr die hopfenwürzige Note.