

# BEGLEITURKUNDE

Allgemeine Erklärung der Verordnung (EWG) Nr. 1627/71 vom 20.7.1971,  
geändert durch Verordnung (EWG) Nr. 1124/77 vom 17.5.1977.

## DEUTSCHER SIEGELHOPFEN

(Einheiten)



SORTIE

**Hallertauer Tradition**

GRUPPE

NR. BALLEN/BALLOT

GEWICHT (IN KG (BRUTTO))

Aufarbeiter

ORT

GEN

19

BEI NUR-ABSCHAUEN

WASCH  
SIEGEL

10

10

1988

10

10

10

10



# Hallertauer Tradition

## Eigenschaften

### Bitterstoffe

$\alpha$ -Säuren	4,0 – 7,0 % *
$\beta$ -Säuren	3,0 – 6,0 % *
Cohumulon	24 – 30 % <sup>x</sup>
Colupulon	41 – 49 % <sup>x</sup>

### Polyphenole

Gesamtgehalt	4,0 – 5,0 % *
Xanthohumol	ca. 0,4 % *

### Aromastoffe

Gesamtöl	0,5 – 1,0 % *
Myrcen	17 – 32 % <sup>x</sup>
Linalool	0,7 – 1,2 % <sup>x</sup>
$\beta$ -Caryophyllen	10 – 15 % <sup>x</sup>
Aromadendren	< 0,2 % <sup>x</sup>
Humulen	35 – 50 % <sup>x</sup>
Farnesen	< 1 % <sup>x</sup>
$\beta$ -Selinen	0,5 – 1,0 % <sup>x</sup>
$\alpha$ -Selinen	0,5 – 1,0 % <sup>x</sup>

### Hochfeine Aromasorte

- mittlerer bis hoher Bitterwert
- sehr gutes Aroma
- gute Lagerstabilität

### Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten:

- Welke gut
- Peronospora gut bis sehr gut
- Echter Mehltau mittel

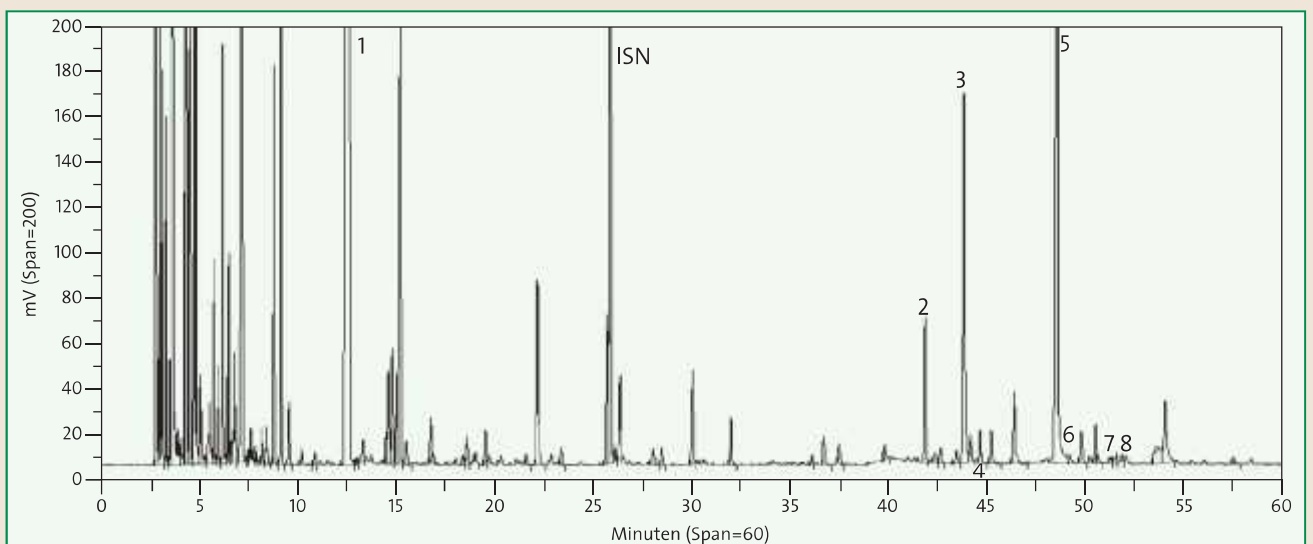
**Reifezeit** mittelfrüh

**Lagerstabilität** gut

**Durchschnittsertrag** 1.850 kg/ha

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

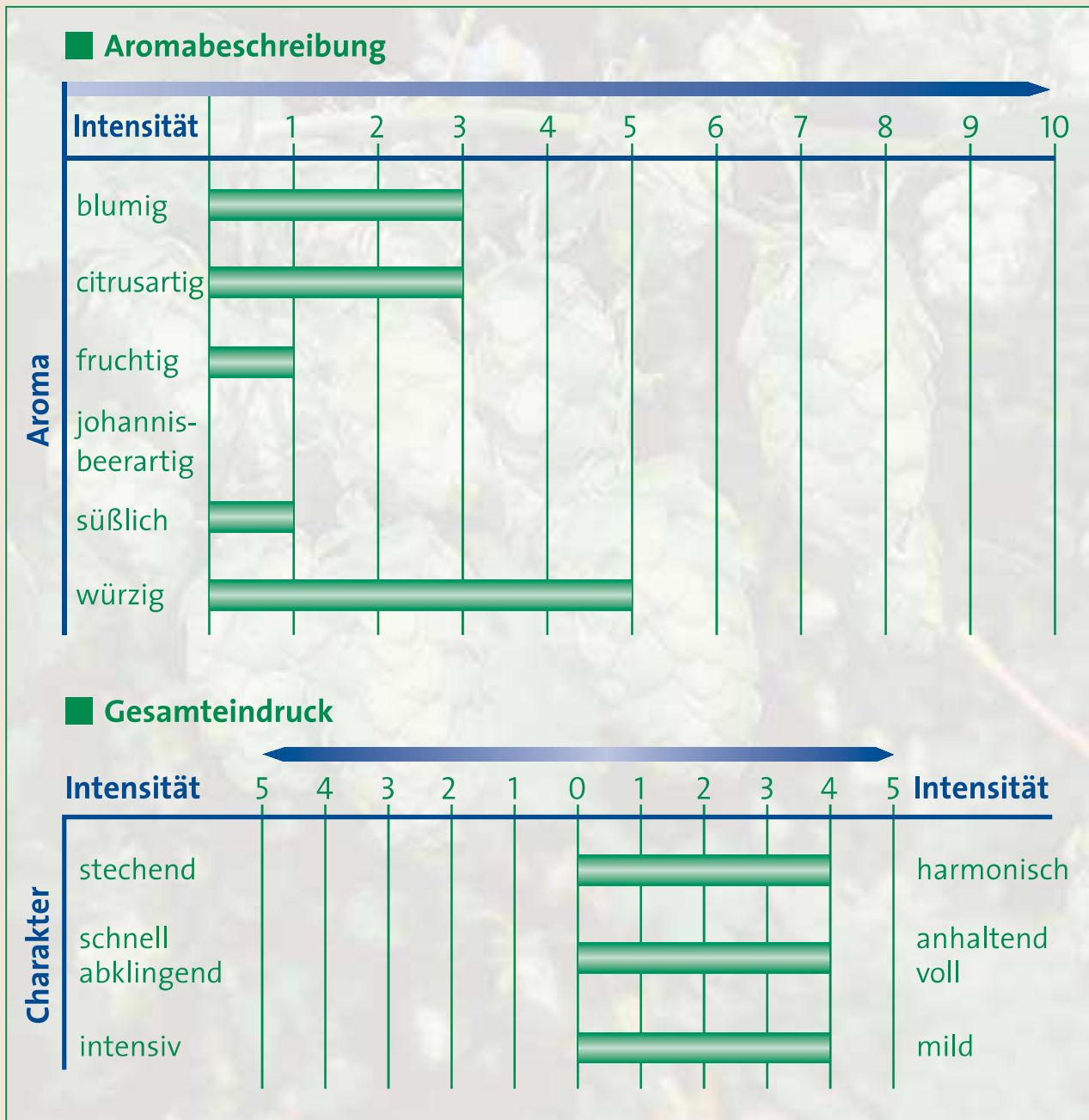
### Headspace-Gaschromatogramm



1 = Myrcen · ISN = interner Standard · 2 = Linalool · 3 =  $\beta$ -Caryophyllen · 4 = Aromadendren · 5 = Humulen · 6 = Farnesen  
7 =  $\beta$ -Selinen · 8 =  $\alpha$ -Selinen

# Hallertauer Tradition

## Bonitierung



Hallertauer Tradition ist eine Züchtung des Hopfenforschungszentrums Hüll mit guten Resistenzeigenschaften, hohem Ertrag und sehr guten Anbaueigenschaften. Die Aromasorte wurde 1993 als Sorte zugelassen.

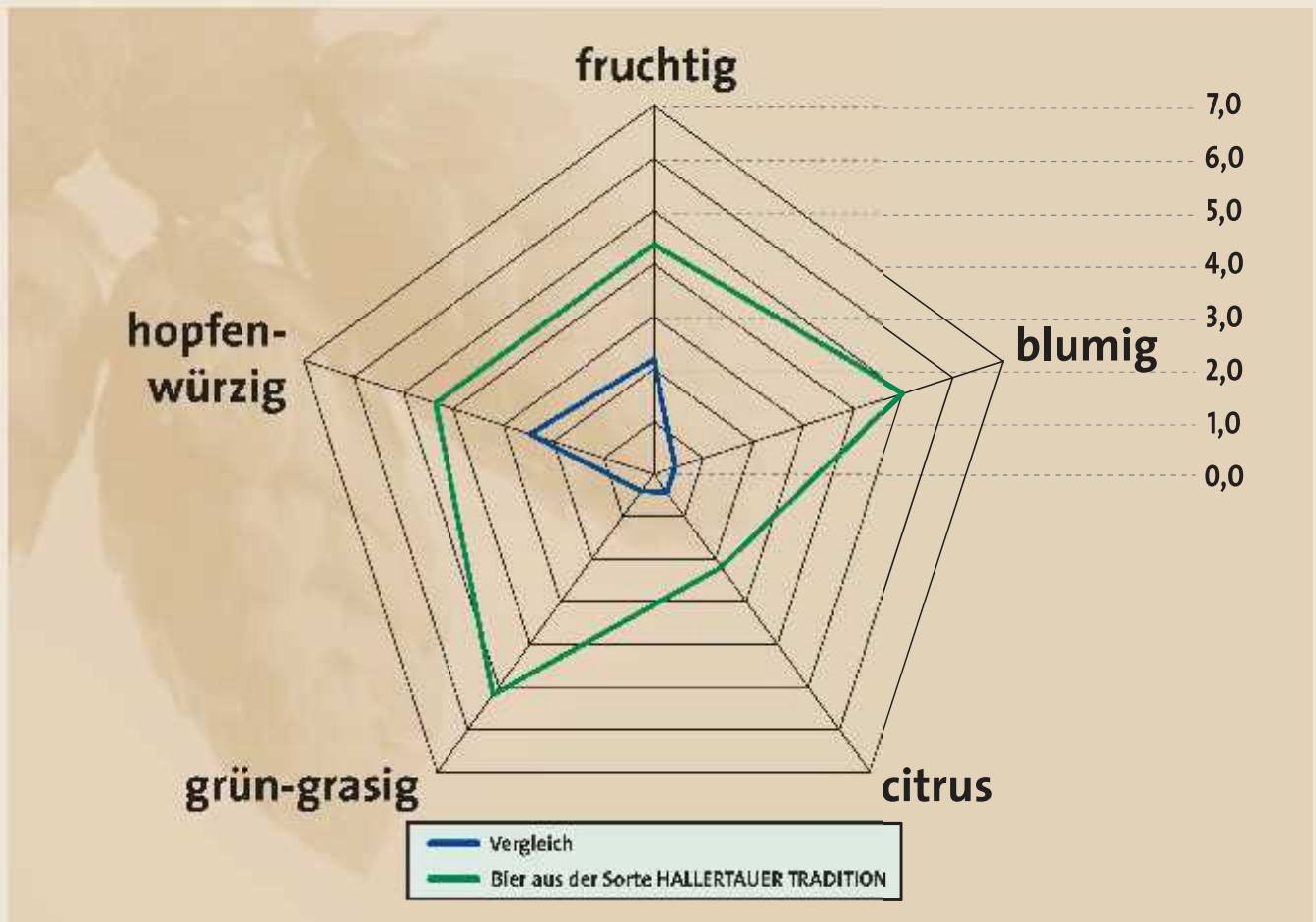
# Brauversuch: Hallertauer Tradition

## 1. Bier-Analyse

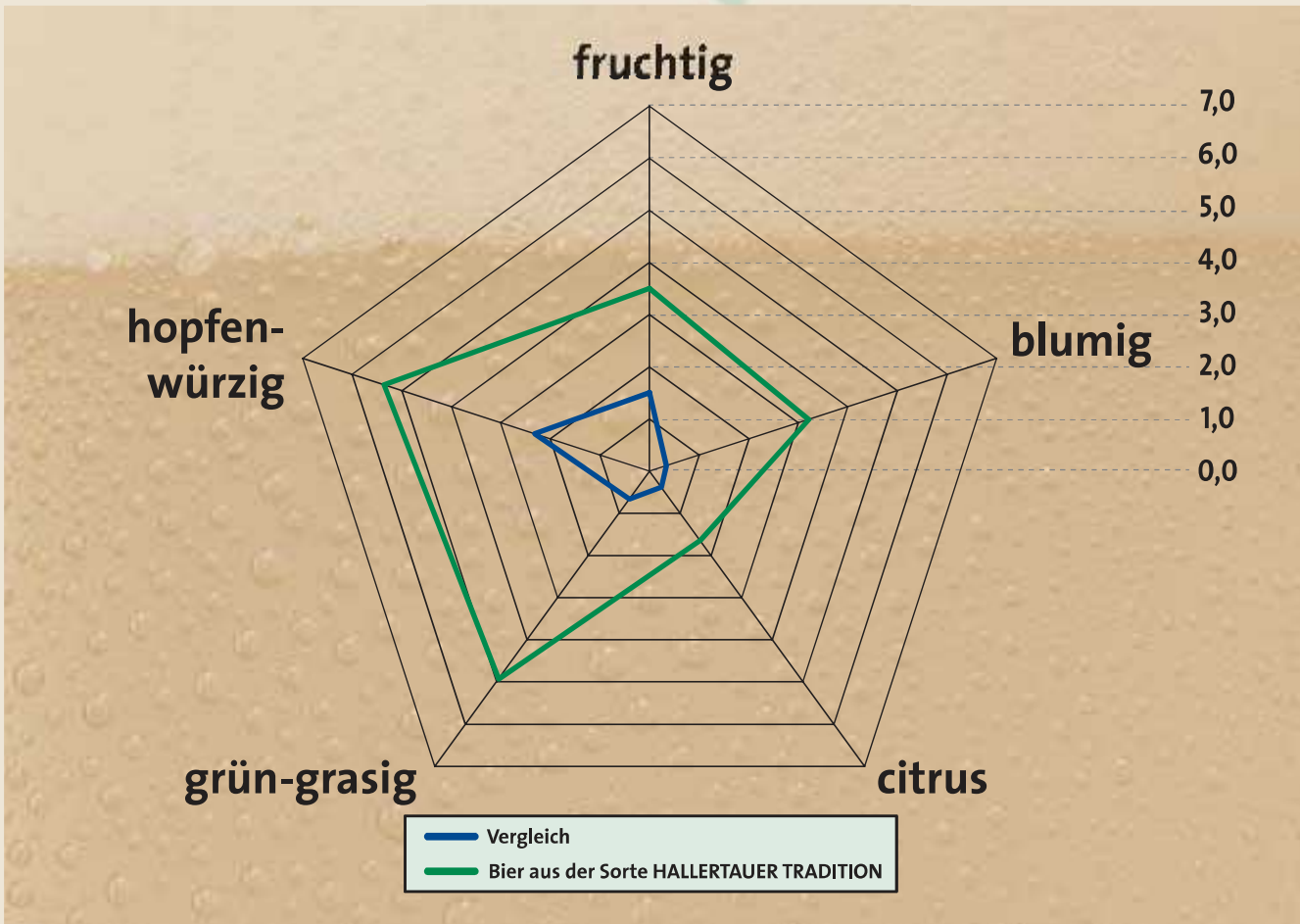
Co-Isohumulon	7,3 mg/l	Iso-Xanthohumul	0,51 mg/l
n-Isohumulon	11,8 mg/l	Xanthohumul	nn*
Ad-Isohumulon	3,4 mg/l	Linalool	47 µg/l
∑ Isohumulone	22,5 mg/l	Gesamtpolyphenole	208 mg/l
Bittereinheiten	24 EBC-BE		

\* nn: nicht nachweisbar

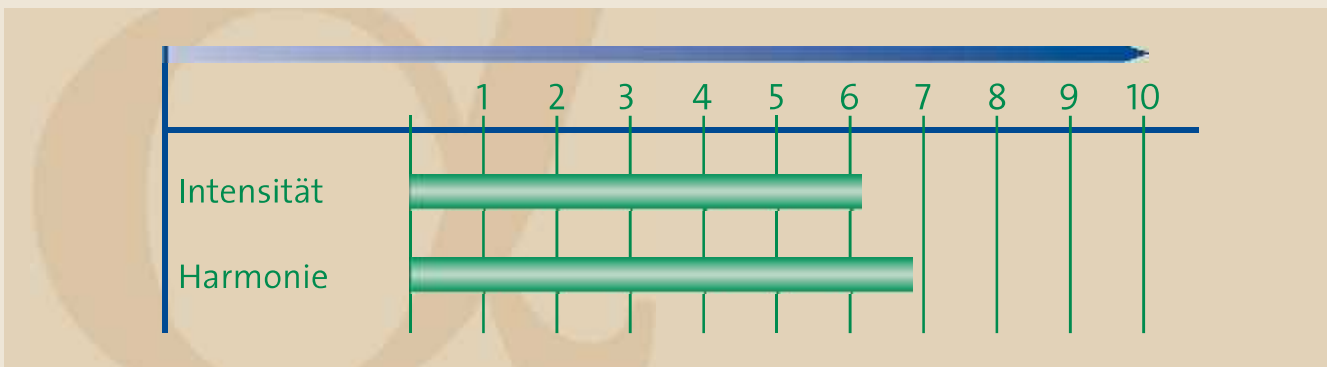
## 2. Sensorische Beurteilung „Hopfenaroma im Geruch“



### 3. Sensorische Beurteilung „Hopfenaroma im Trunk“



### 4. Sensorische Beurteilung „Bittere“



Die Sorte Hallertauer Tradition verleiht dem Bier eine intensive, harmonische Bittere. Das Aroma ist im Geruch geprägt von blumigen und grün-grasigen Eindrücken. Im Trunk kommt neben den grün-grasigen Noten noch der hopfenwürzige Geschmackseindruck hinzu.