

# BEGLEITURKUNDE

Allgemeine Erklärung der Verordnung (EWG) Nr. 1627/71 vom 20.7.1971,  
geändert durch Verordnung (EWG) Nr. 1124/77 vom 11.5.1977.

## DEUTSCHER SIEGELHOPFEN

(Einheiten)



SORTIE

**Saphir**

GRUPPE

NR. BALLEN/BALLOT

GEWICHT IN KG (BRUTTO)

Aufarbeiter

ORT

Jahr

19

BEZUGSNUMMERN

WASCH  
SIEGEL

10

10



# Saphir

## Eigenschaften

### Bitterstoffe

$\alpha$ -Säuren	2,0 – 4,5 % *
$\beta$ -Säuren	4,0 – 7,0 % *
Cohumulon	12 – 17 % <sup>x</sup>
Colupulon	39 – 47 % <sup>x</sup>

### Polyphenole

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

### Aromastoffe

Gesamtöl	0,8 – 1,4 % *
Myrcen	25 – 40 % <sup>x</sup>
Linalool	0,8 – 1,3 % <sup>x</sup>
$\beta$ -Caryophyllen	9 – 14 % <sup>x</sup>
Aromadendren	0,5 – 1,0 % <sup>x</sup>
Humulen	20 – 30 % <sup>x</sup>
Farnesen	< 1 % <sup>x</sup>
$\beta$ -Selinen	2,0 – 4,0 % <sup>x</sup>
$\alpha$ -Selinen	2,0 – 4,0 % <sup>x</sup>

### Hochfeine Aromasorte

- mittlerer Bitterwert
- sehr gutes Aroma
- mittlere Lagerstabilität

### Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten:

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

### Reifezeit

mittelfrüh

### Lagerstabilität

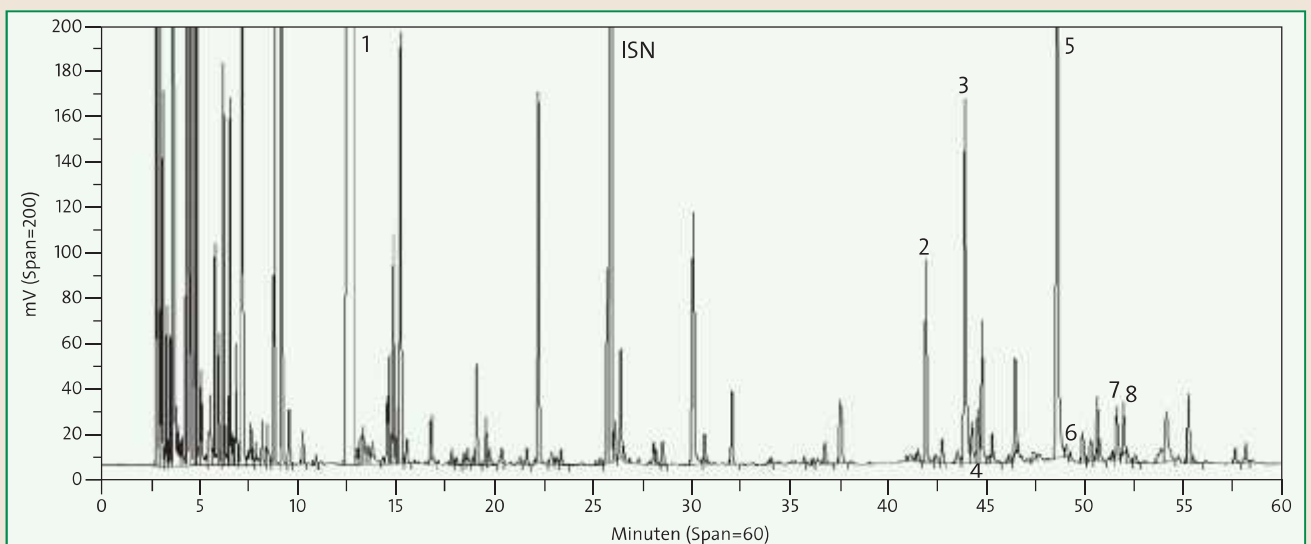
mittel

### Durchschnittsertrag

1.750 kg/ha

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

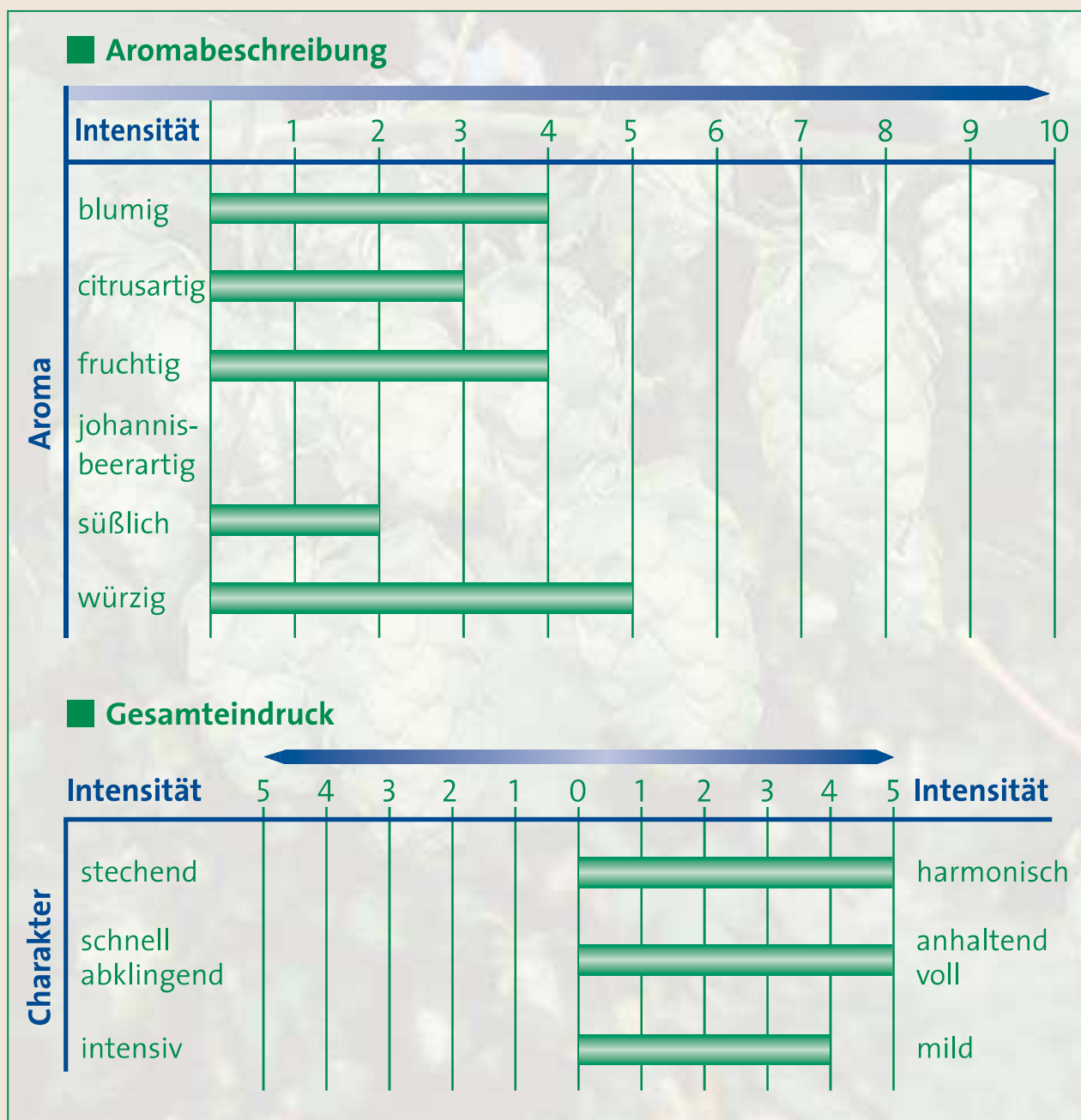
### Headspace-Gaschromatogramm



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

# Saphir

## Bonitierung



Saphir ist eine Züchtung des Hopfenforschungszentrums Hüll mit guten Resistenzeigenschaften, mittlerem Ertrag und sehr guten Anbaueigenschaften. Die Aromasorte wurde 2002 als Sorte zugelassen.



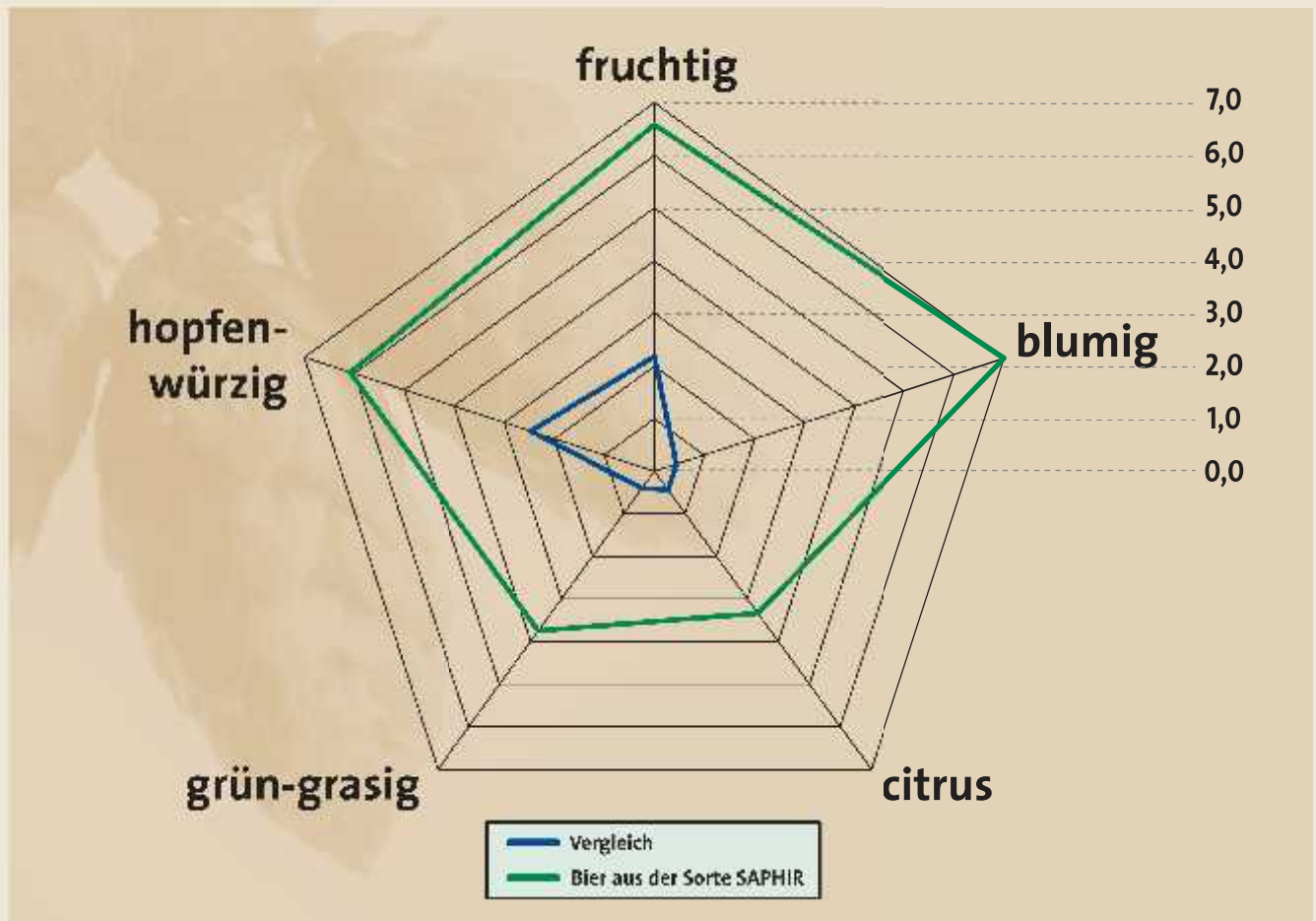
# Brauversuch: Saphir

## 1. Bier-Analyse

Co-Isohumulon	4,6 mg/l	Iso-Xanthohumol	0,85 mg/l
n-Isohumulon	13,9 mg/l	Xanthohumol	nn*
Ad-Isohumulon	2,5 mg/l	Linalool	108 µg/l
∑ Isohumulone	21,0 mg/l	Gesamtpolyphenole	283 mg/l
Bittereinheiten	28 EBC-BE		

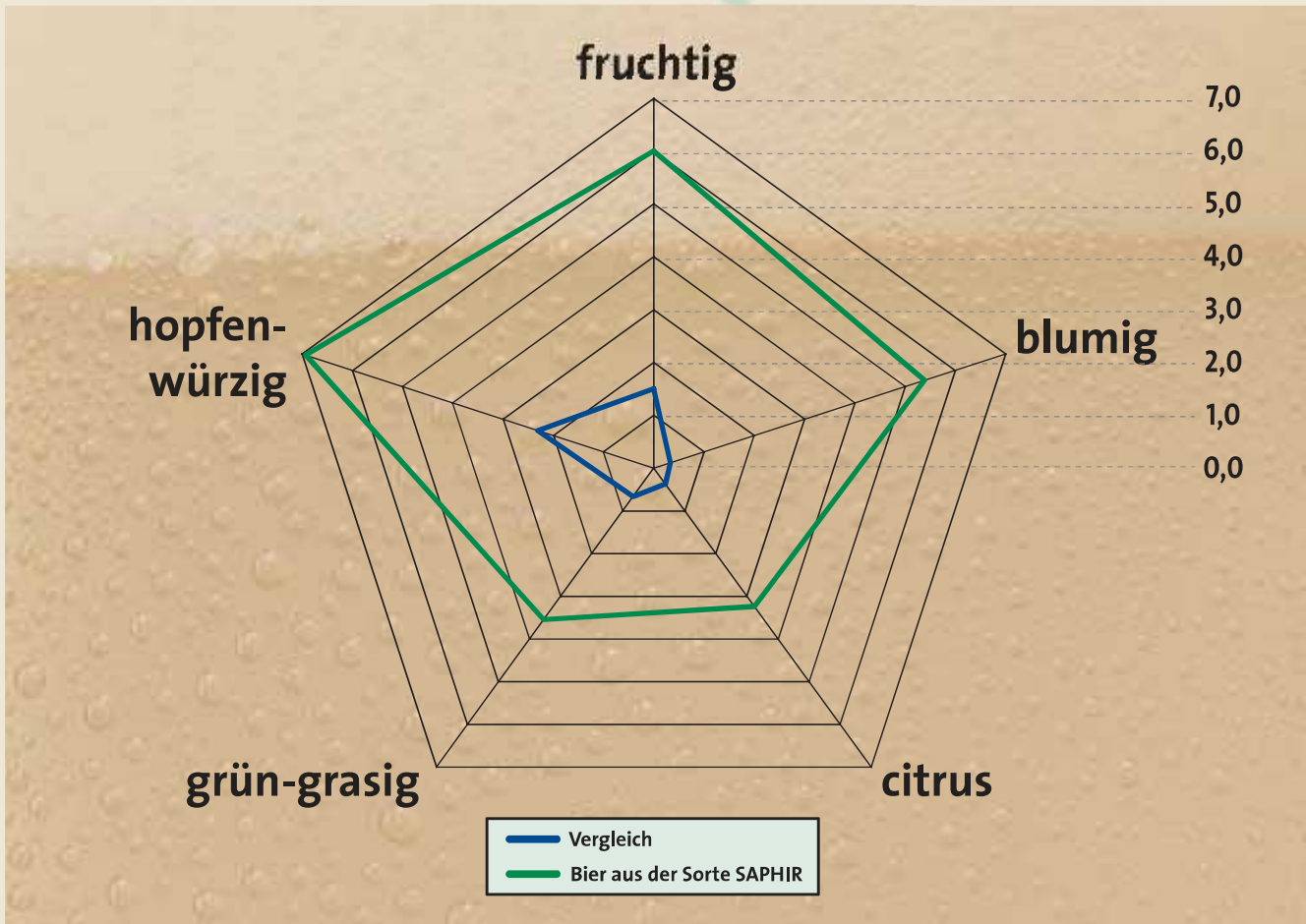
\* nn: nicht nachweisbar

## 2. Sensorische Beurteilung „Hopfenaroma im Geruch“

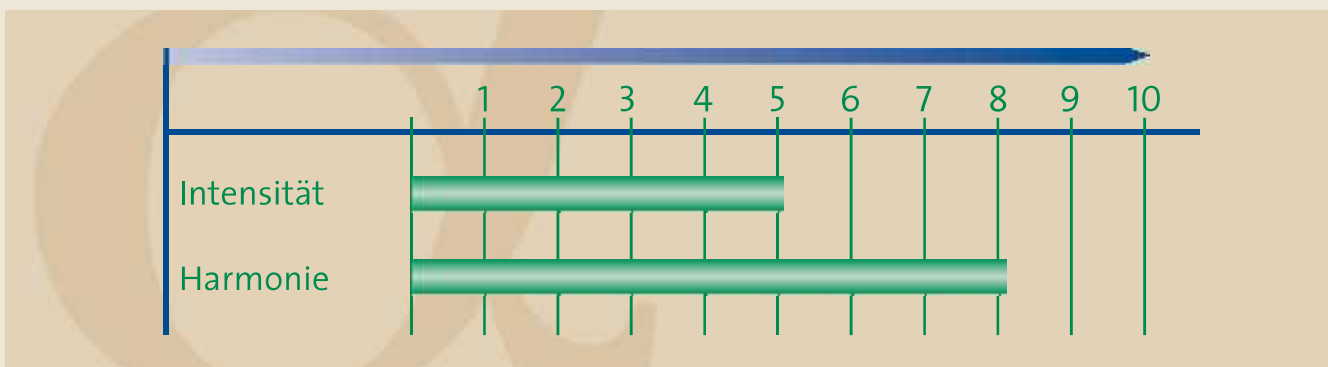




### 3. Sensorische Beurteilung „Hopfenaroma im Trunk“



### 4. Sensorische Beurteilung „Bittere“



Eine ausgeprägte harmonische Bittere mittlerer Intensität zeichnen Biere der Sorte Saphir aus. Das deutliche Aroma wird im Geruch von blumigen und fruchtigen, im Trunk auch von hopfenwürzigen Noten bestimmt.