

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)



SORTE

Tettnanger

GRUPPE

NR. BALLEN/BALLOT

GEWICHT (IN KG) (BRUTTO)

Aufbereiter

ORT

GEN

19

BEI NUR-ABSCHLUSSE

WASCH
SIEGEL

10

10

1988

1

10

10

10

10

10

10

10



Tettnanger

Eigenschaften

Bitterstoffe

α -Säuren	2,5 – 5,5 % *
β -Säuren	3,0 – 5,0 % *
Cohumulon	22 – 28 % ^x
Colupulon	40 – 45 % ^x

Polyphenole

Gesamtgehalt	5,0 – 6,0 % *
Xanthohumol	0,3 – 0,4 % *

Aromastoffe

Gesamtöl	0,5 – 0,9 % *
Myrcen	20 – 35 % ^x
Linalool	0,4 – 0,9 % ^x
β -Caryophyllen	6 – 11 % ^x
Aromadendren	< 0,2 % ^x
Humulen	22 – 32 % ^x
Farnesen	16 – 24 % ^x
β -Selinen	0,5 – 1,0 % ^x
α -Selinen	0,5 – 1,0 % ^x

Hochfeine Aromasorte

- mittlerer Bitterwert
- sehr gutes Aroma
- mittlere Lagerstabilität

Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten:

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

Reifezeit

früh

Lagerstabilität

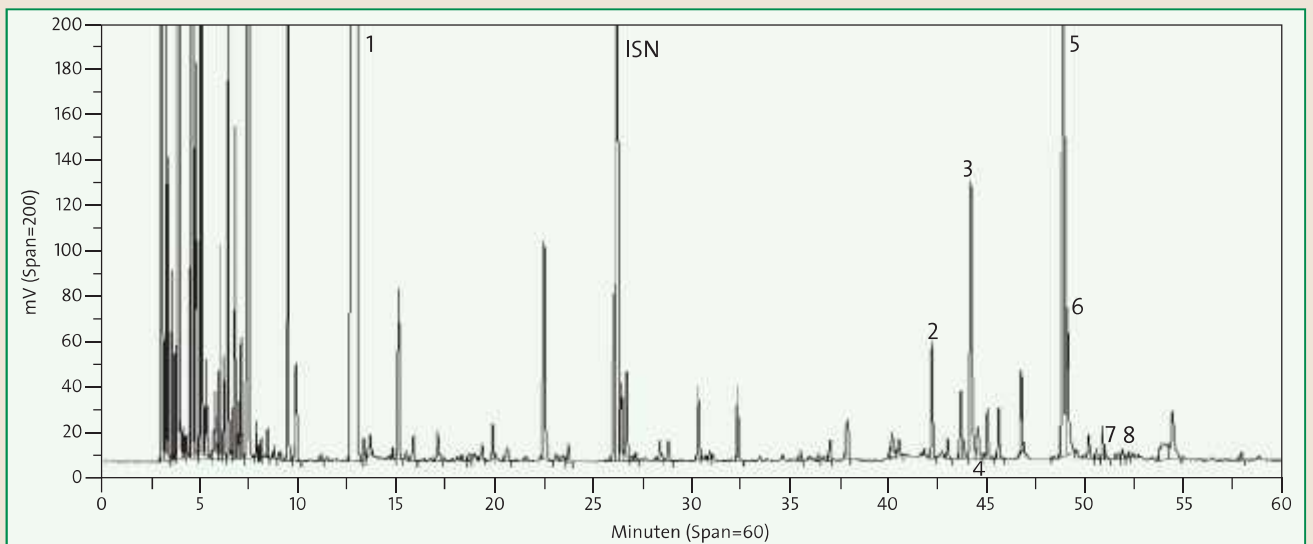
mittel

Durchschnittsertrag

1.300 kg/ha

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

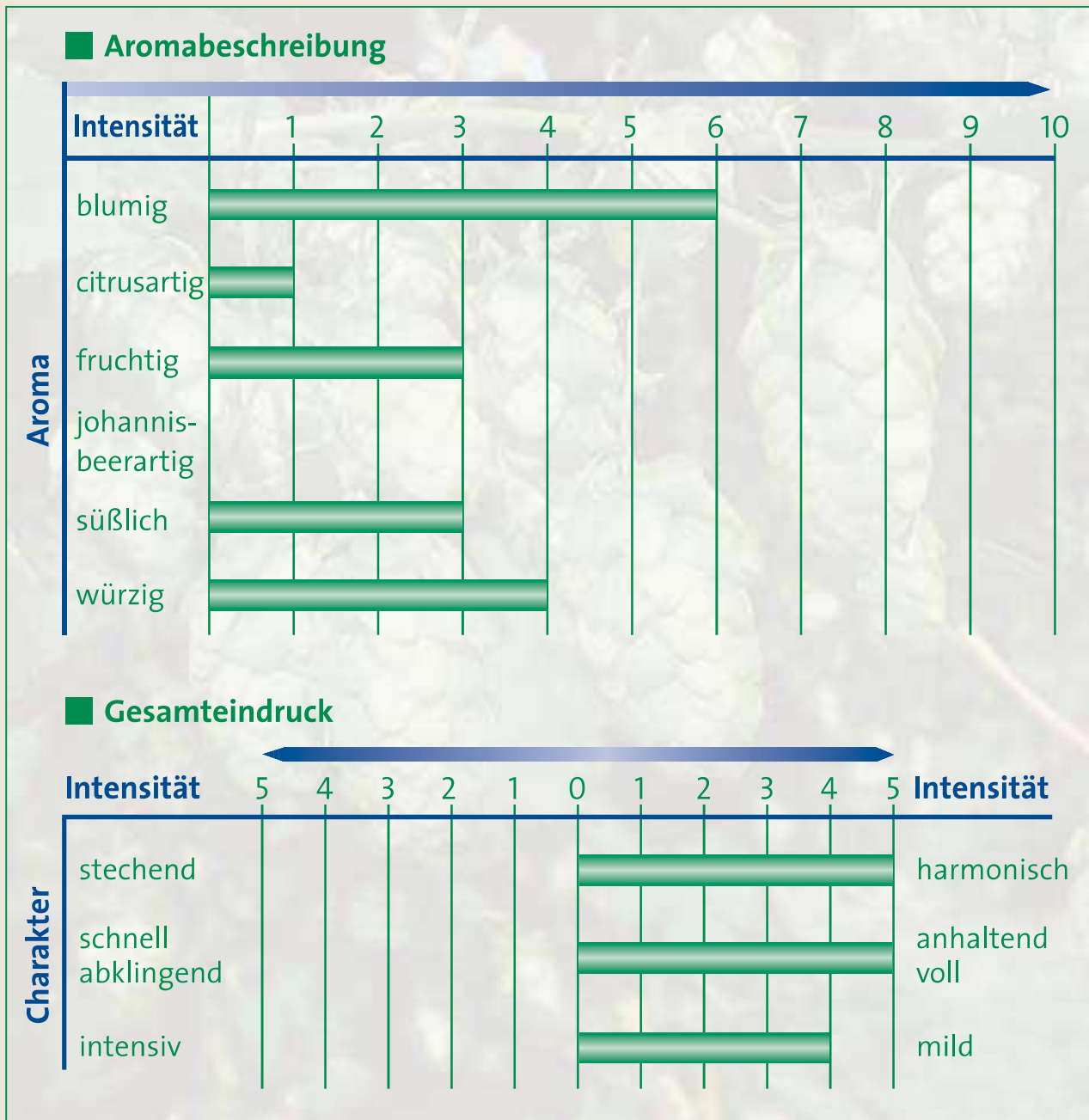
Headspace-Gaschromatogramm



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

Tettnanger

Bonitierung



Die Landsorte Tettnanger gehört zum Saazer-Formenkreis. Sie wird ausschließlich in Tettnang angebaut und bringt mittlere Erträge.

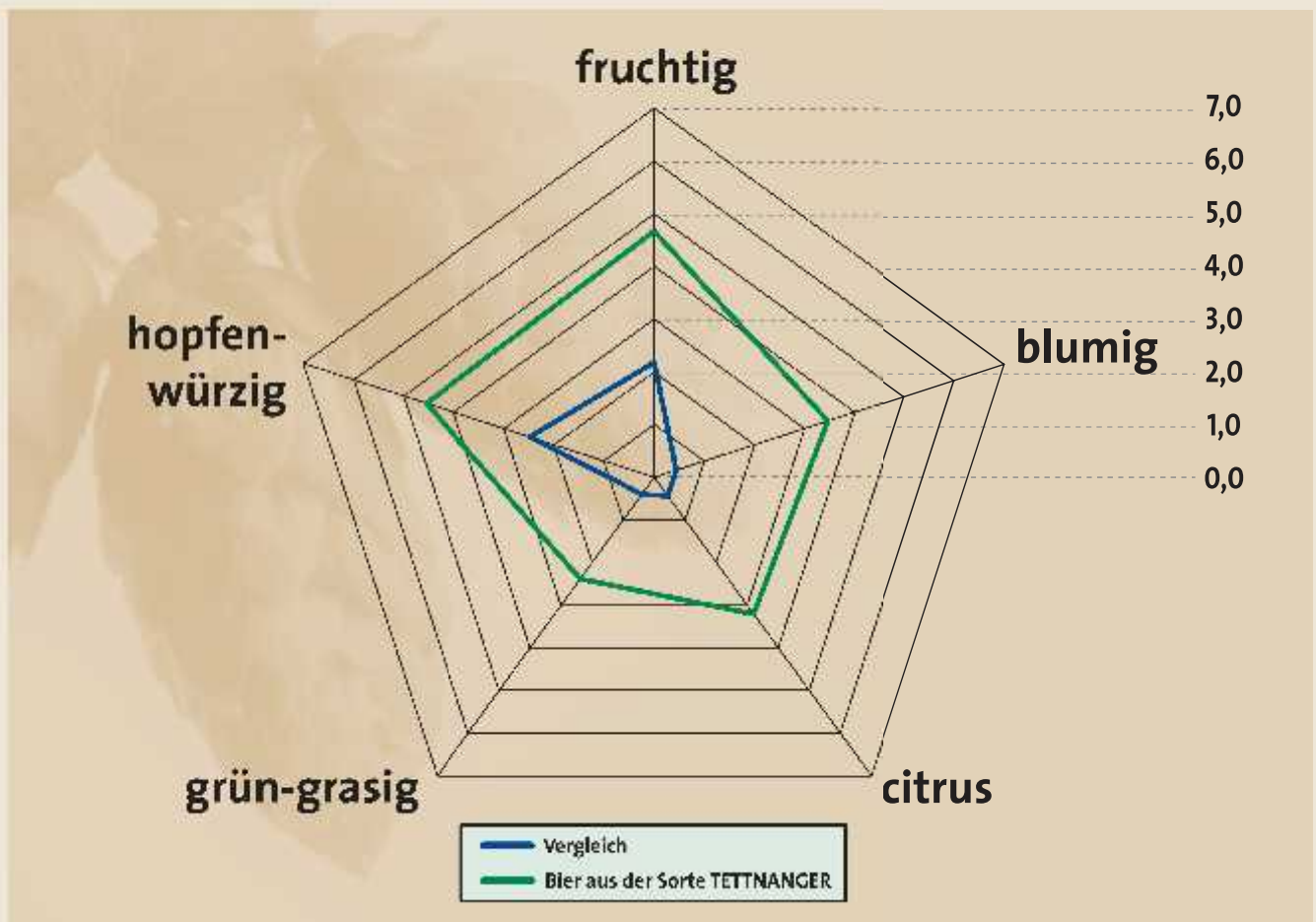
Brauversuch: Tettnanger

1. Bier-Analyse

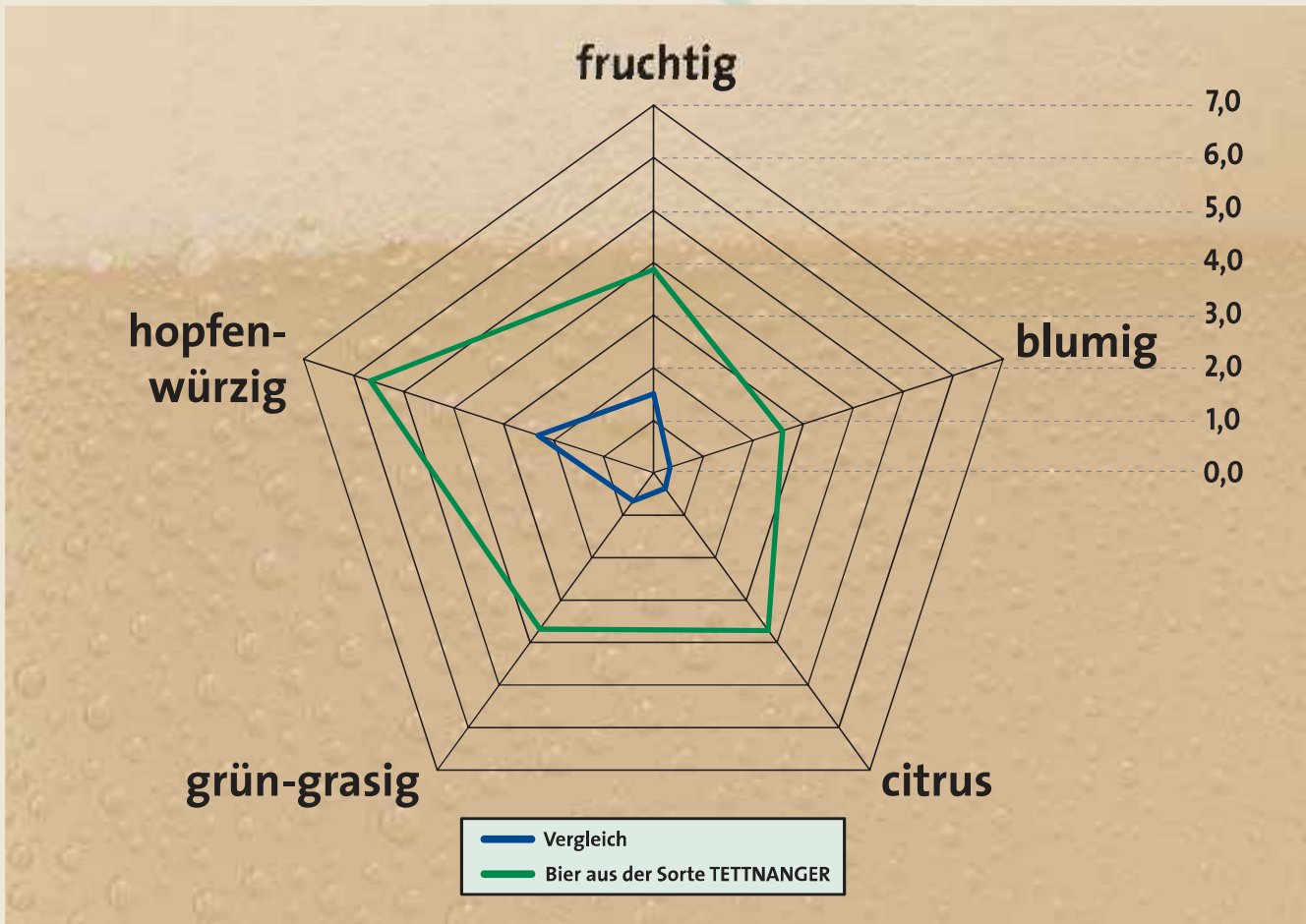
Co-Isohumulon	7,4 mg/l	Iso-Xanthohumol	0,73 mg/l
n-Isohumulon	11,3 mg/l	Xanthohumol	nn*
Ad-Isohumulon	3,2 mg/l	Linalool	54 µg/l
∑ Isohumulone	21,9 mg/l	Gesamtpolyphenole	251 mg/l
Bittereinheiten	25 EBC-BE		

* nn: nicht nachweisbar

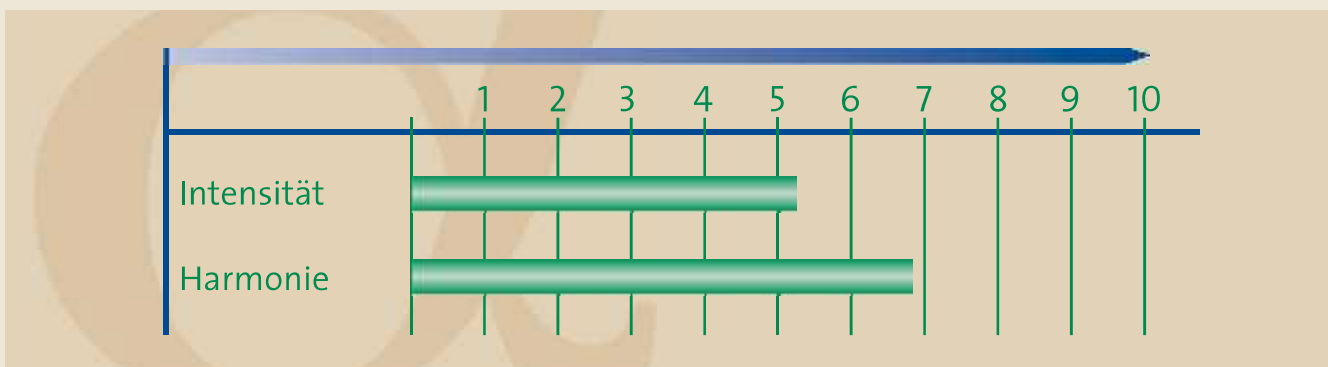
2. Sensorische Beurteilung „Hopfenaroma im Geruch“



3. Sensorische Beurteilung „Hopfenaroma im Trunk“



4. Sensorische Beurteilung „Bittere“



Die Sorte Tettnanger zeigt im Bier eine harmonische Bittere mittlerer Intensität. Ihr Aroma läßt im Geruch alle Aromaeindrücke erkennen. Im Trunk zeigen sich neben hopfenwürzigen vor allem auch citrusartige und grasig-grüne Noten.