

BEGLEITURKUNDE

Allgemein auf Grund der Verordnung (EWG) Nr. 1038/71 vom 26. 7. 1971,
geändert durch Verordnung (EWG) Nr. 1170/77 vom 17. 5. 1977.

DEUTSCHER SIEGELHOPFEN

(ohne Samen)



SORTE

Hersbrucker Spät

GRUPPE:

NR. BALLEN/BALLOT

GEWICHT IN KG (BRUTTO)

Aufbereiter

ORT

DEN

19

Gleichmischer/Aufsicht

DEUTSCHER
SIEGEL

DEUTSCHER
SIEGEL



Hersbrucker Spät

Eigenschaften

Bitterstoffe

α -Säuren	1,5 – 4,0 % *
β -Säuren	2,5 – 6,0 % *
Cohumulon	17 – 25 % ^x
Colupulon	34 – 39 % ^x

Polyphenole

Gesamtgehalt	5,0 – 6,0 % *
Xanthohumol	ca. 0,2 % *

Aromastoffe

Gesamtöl	0,5 – 1,0 % *
Myrcen	15 – 30 % ^x
Linalool	0,5 – 1,0 % ^x
β -Caryophyllen	8 – 13 % ^x
Aromadendren	2,0 – 4,0 % ^x
Humulen	20 – 30 % ^x
Farnesen	< 1 % ^x
β -Selenen	4,0 – 6,0 % ^x
α -Selenen	4,0 – 6,0 % ^x

Feine Aromasorte

- niedriger Bitterwert
- gutes Aroma
- geringe Lagerstabilität

Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten:

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

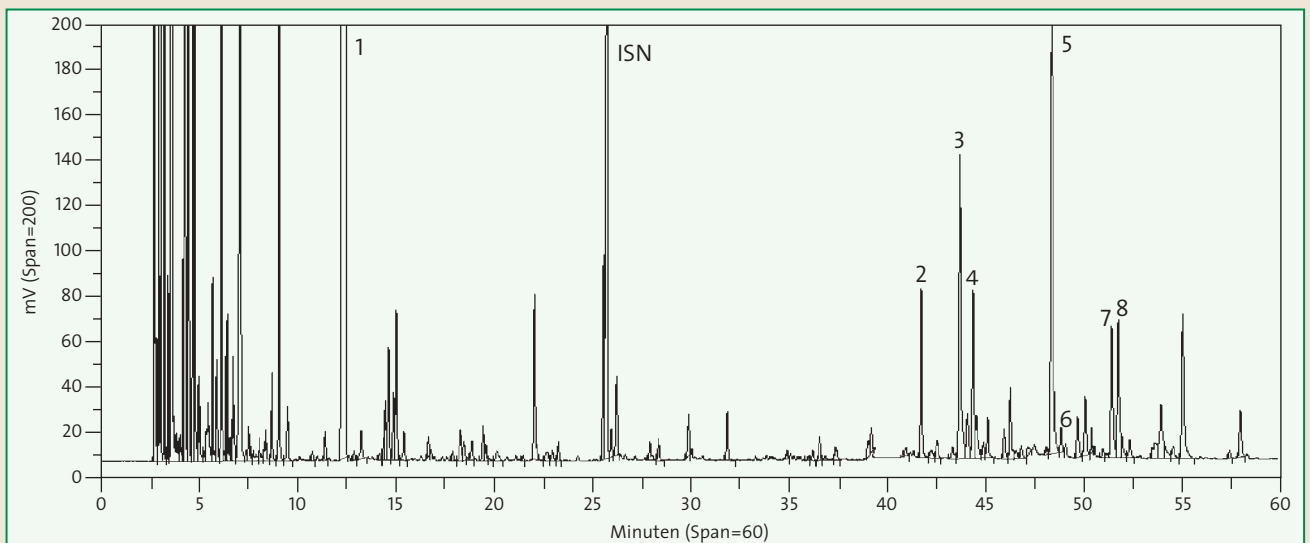
Reifezeit mittelspät bis spät

Lagerstabilität gering

Durchschnittsertrag 1.700 kg/ha

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

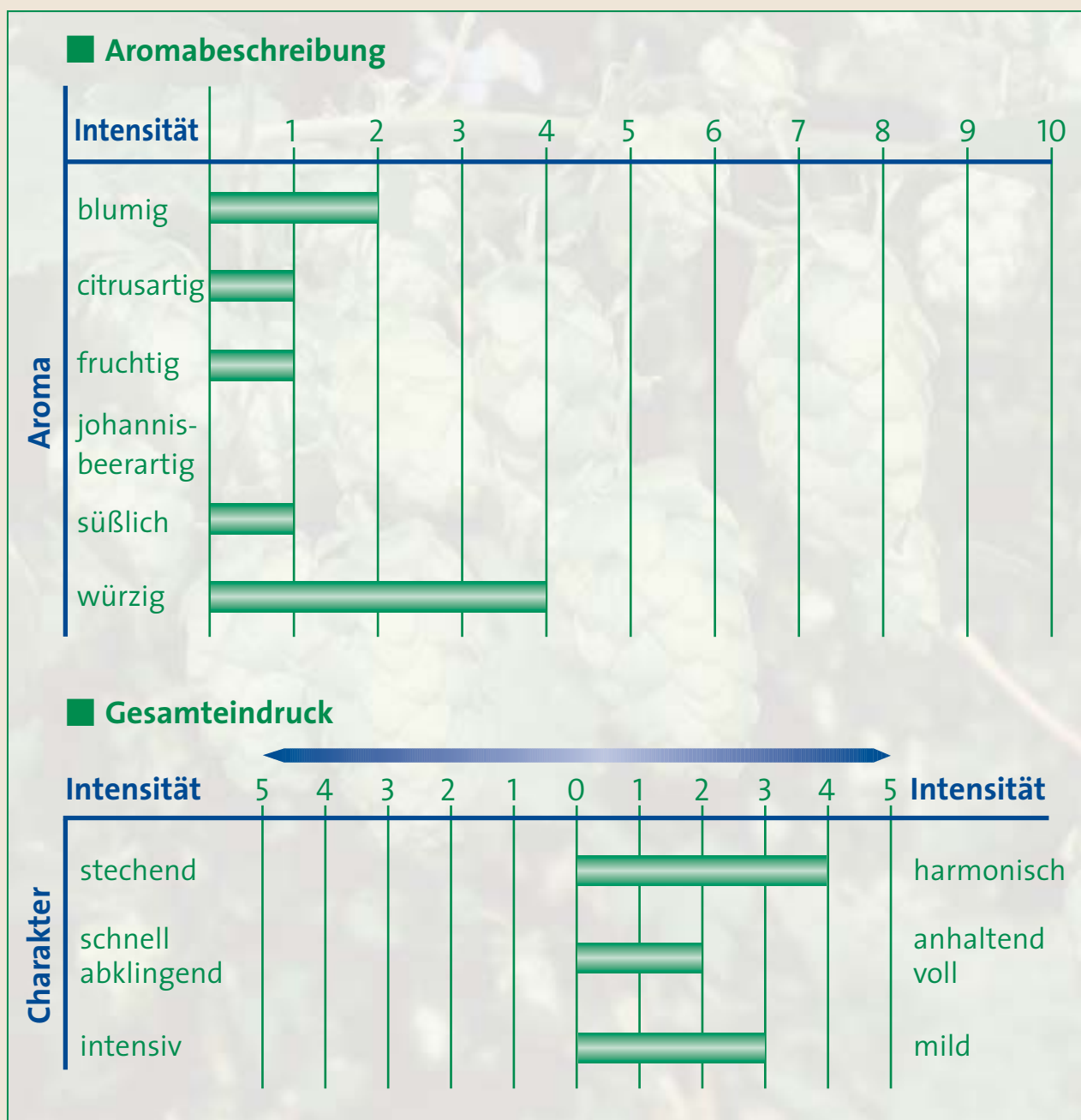
Headspace-Gaschromatogramm



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

Hersbrucker Spät

Bonitierung



Die Landsorte Hersbrucker Spät ist wüchsig und robust, allerdings etwas anfällig gegen Peronospora.



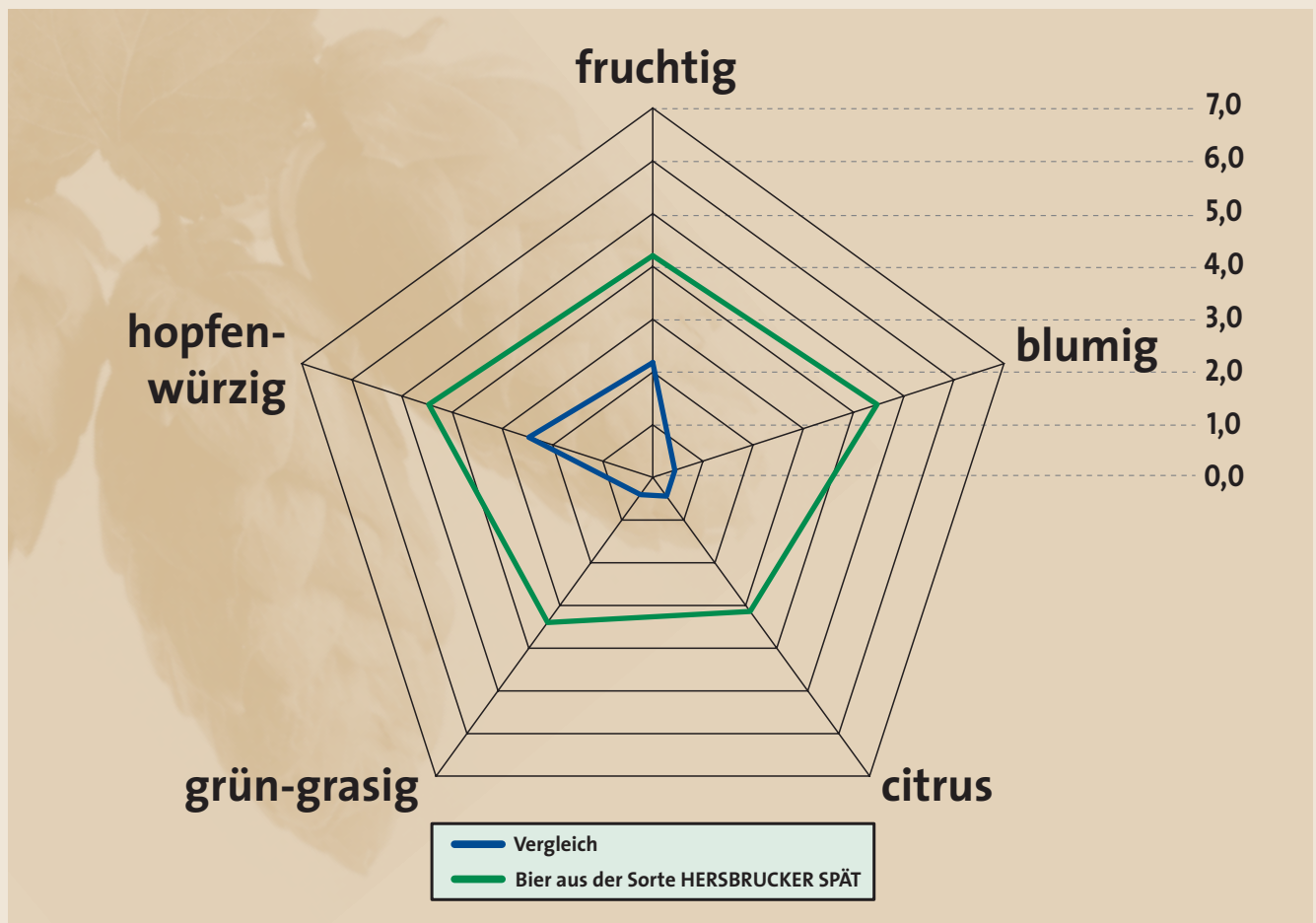
Brauer Versuch: Hersbrucker Spät

1. Bier-Analyse

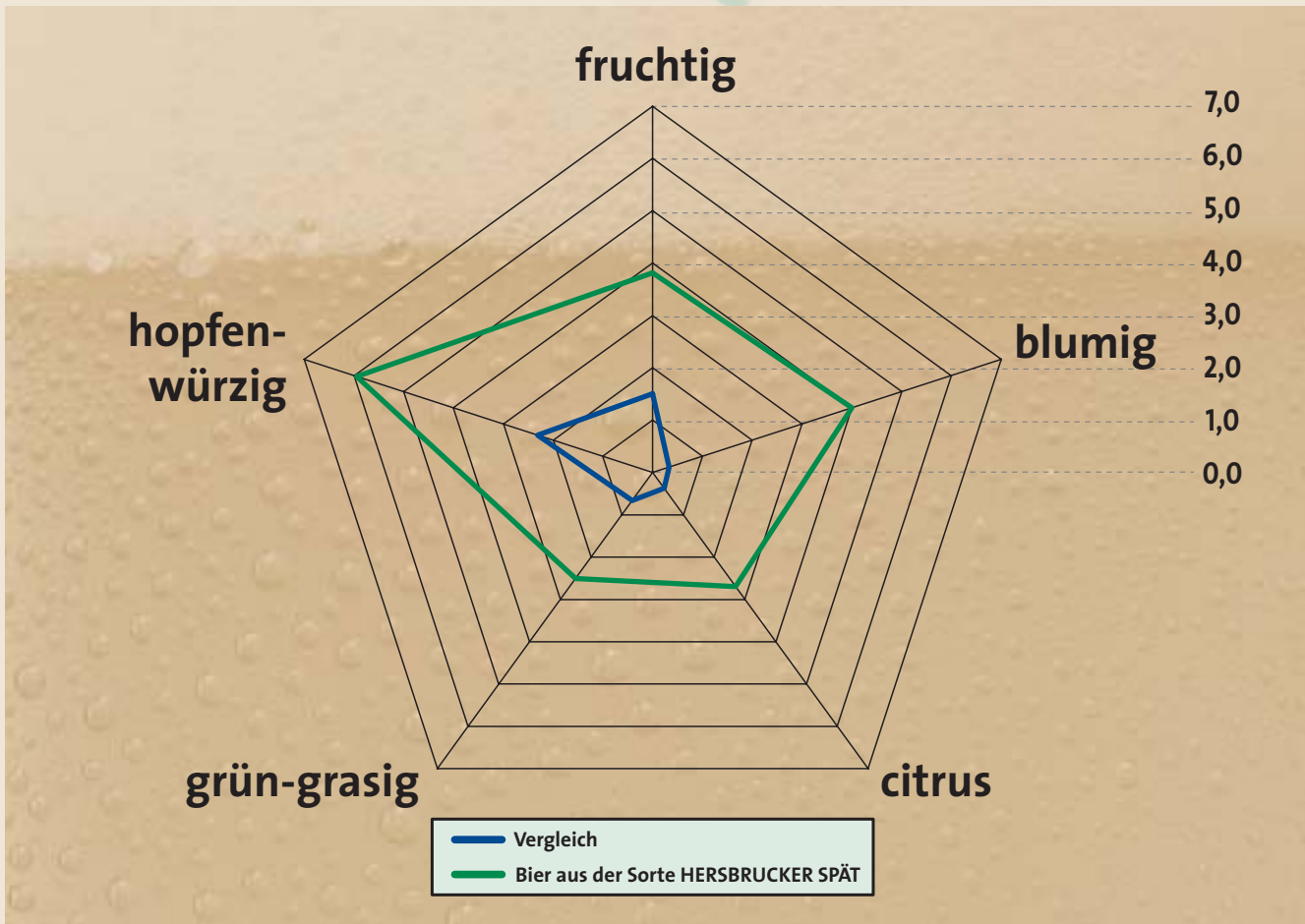
Co-Isohumulon	5,6 mg/l	Iso-Xanthohumol	0,49 mg/l
n-Isohumulon	13,0 mg/l	Xanthohumol	nn*
Ad-Isohumulon	3,2 mg/l	Linalool	104 µg/l
Σ Isohumulone	21,8 mg/l	Gesamtpolyphenole	272 mg/l
Bittereinheiten	26 EBC-BE		

*nn: nicht nachweisbar

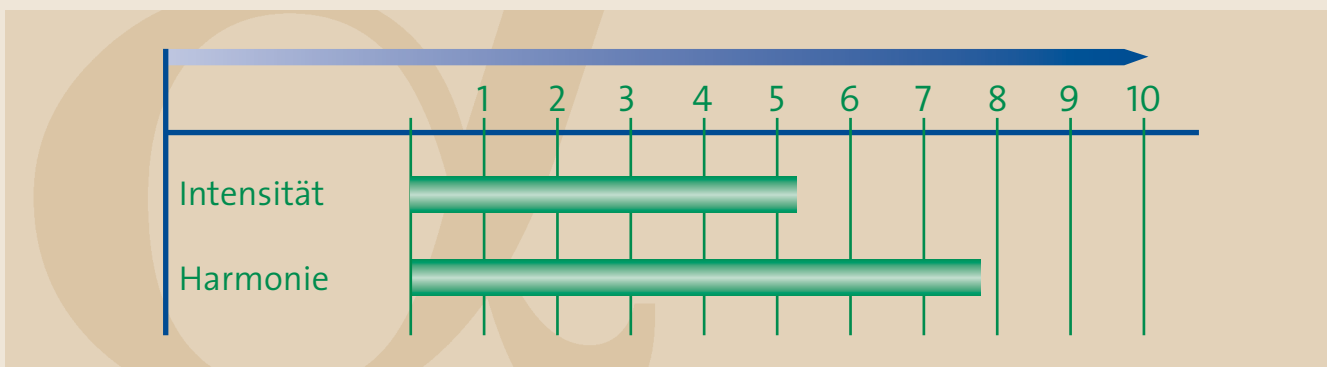
2. Sensorische Beurteilung „Hopfenaroma im Geruch“



3. Sensorische Beurteilung „Hopfenaroma im Trunk“



4. Sensorische Beurteilung „Bittere“



Hersbrucker Spät verleiht dem Bier eine sehr harmonische Bittere mittlerer Intensität. Der Geruch ist charakterisiert durch alle Aromastoffe, etwas stärker sind hierbei blumige, hopfenwürzige und fruchtige Noten. Im Trunk dominiert das hopfenwürzige Aroma.