

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 Bann)



SORTE

Hallertauer Magnum

GRUPPE:

NR. BALLEN/BALLOT

GEWICHT IN KG (BRUTTO)

Aufbereiter

ORT

DEN

19

Gleichmischer/Aufsicht

DEUTSCHER
SIEGEL

DEUTSCHER
SIEGEL



Hallertauer Magnum

Eigenschaften

Bitterstoffe

α -Säuren	11,0 – 16,0 % *
β -Säuren	5,0 – 7,0 % *
Cohumulon	21 – 29 % ^x
Colupulon	38 – 48 % ^x

Polyphenole

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

Aromastoffe

Gesamtöl	1,6 – 2,6 % *
Myrcen	30 – 45 % ^x
Linalool	0,2 – 0,7 % ^x
β -Caryophyllen	8 – 13 % ^x
Aromadendren	< 0,2 % ^x
Humulen	30 – 45 % ^x
Farnesen	< 1 % ^x
β -Selinen	0,3 – 0,8 % ^x
α -Selinen	0,3 – 0,8 % ^x

Hochalphasorte

- sehr hoher Bitterwert
- mittleres Aroma
- gute Lagerstabilität

Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten:

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

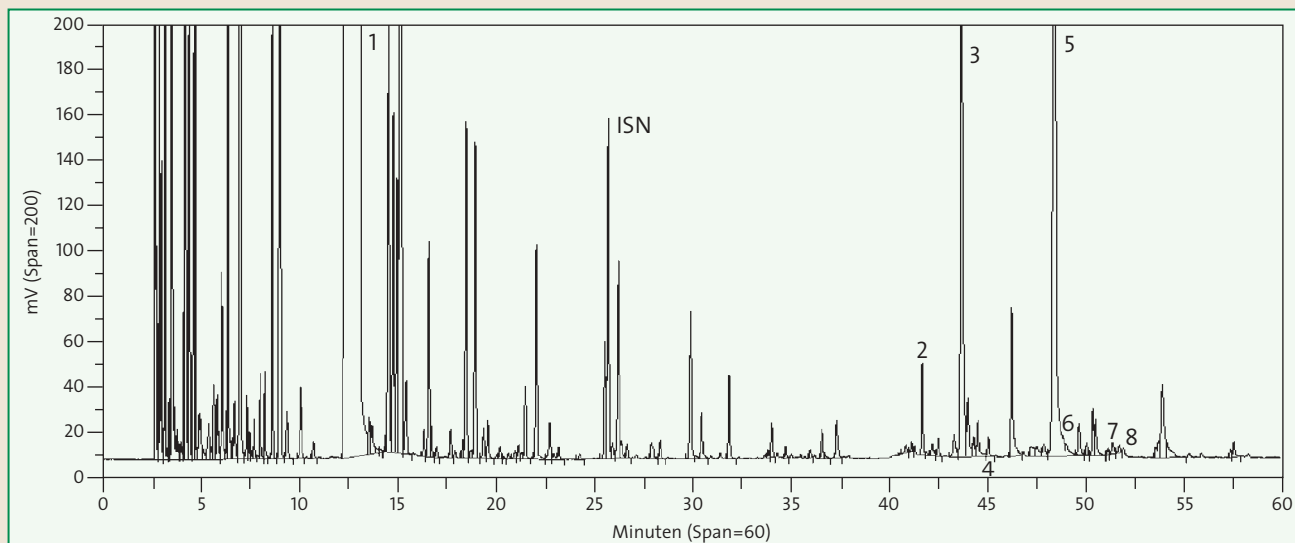
Reifezeit mittelspät bis spät

Lagerstabilität gut

Durchschnittsertrag 2.000 kg/ha

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

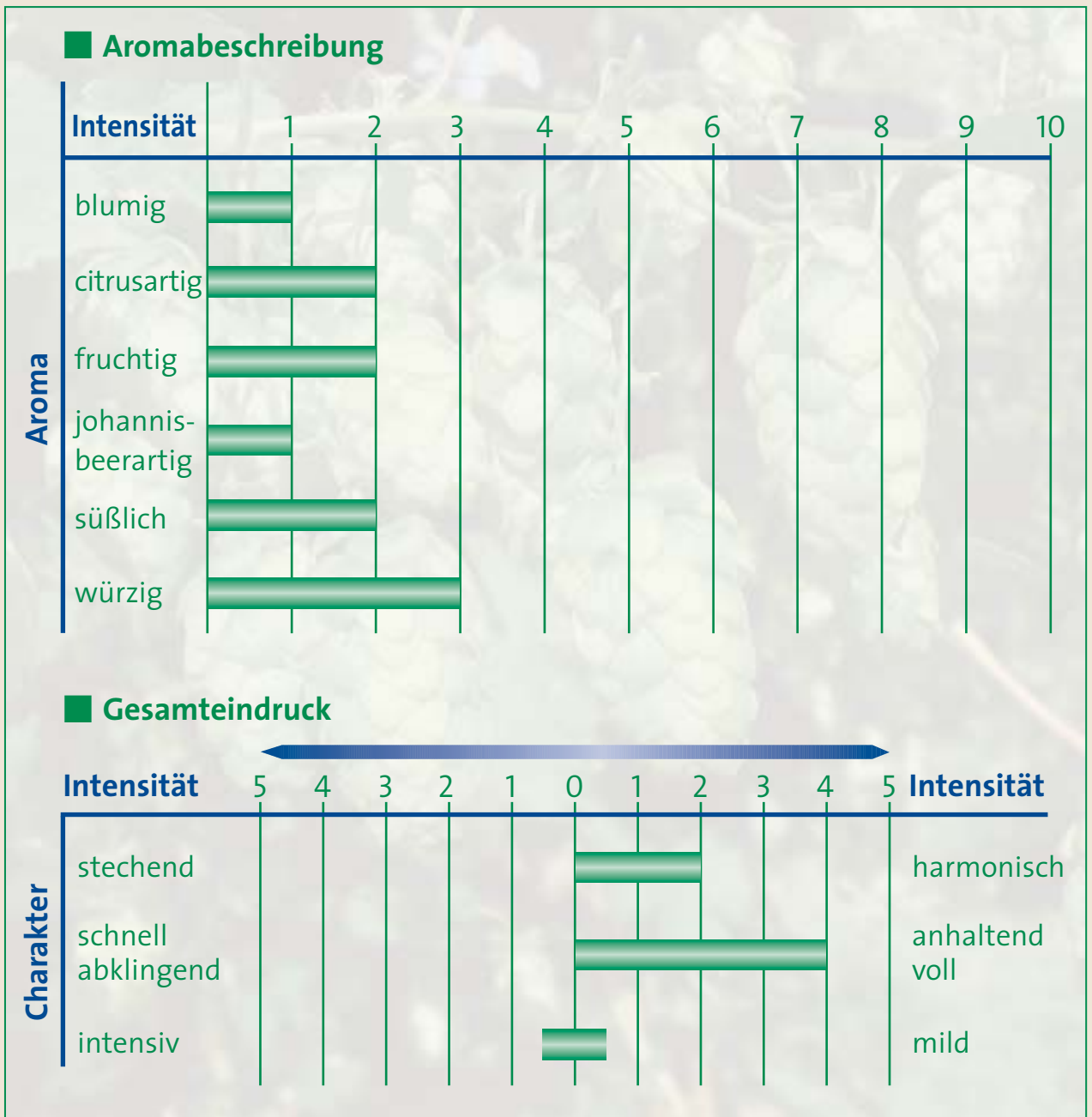
Headspace-Gaschromatogramm



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

Hallertauer Magnum

Bonitierung



Hallertauer Magnum ist eine Züchtung des Hopfenforschungszentrums Hüll mit hohem Ertrag und guter Wüchsigkeit. Die Hochalphasorte wurde 1993 zugelassen und gewann schnell an Bedeutung.

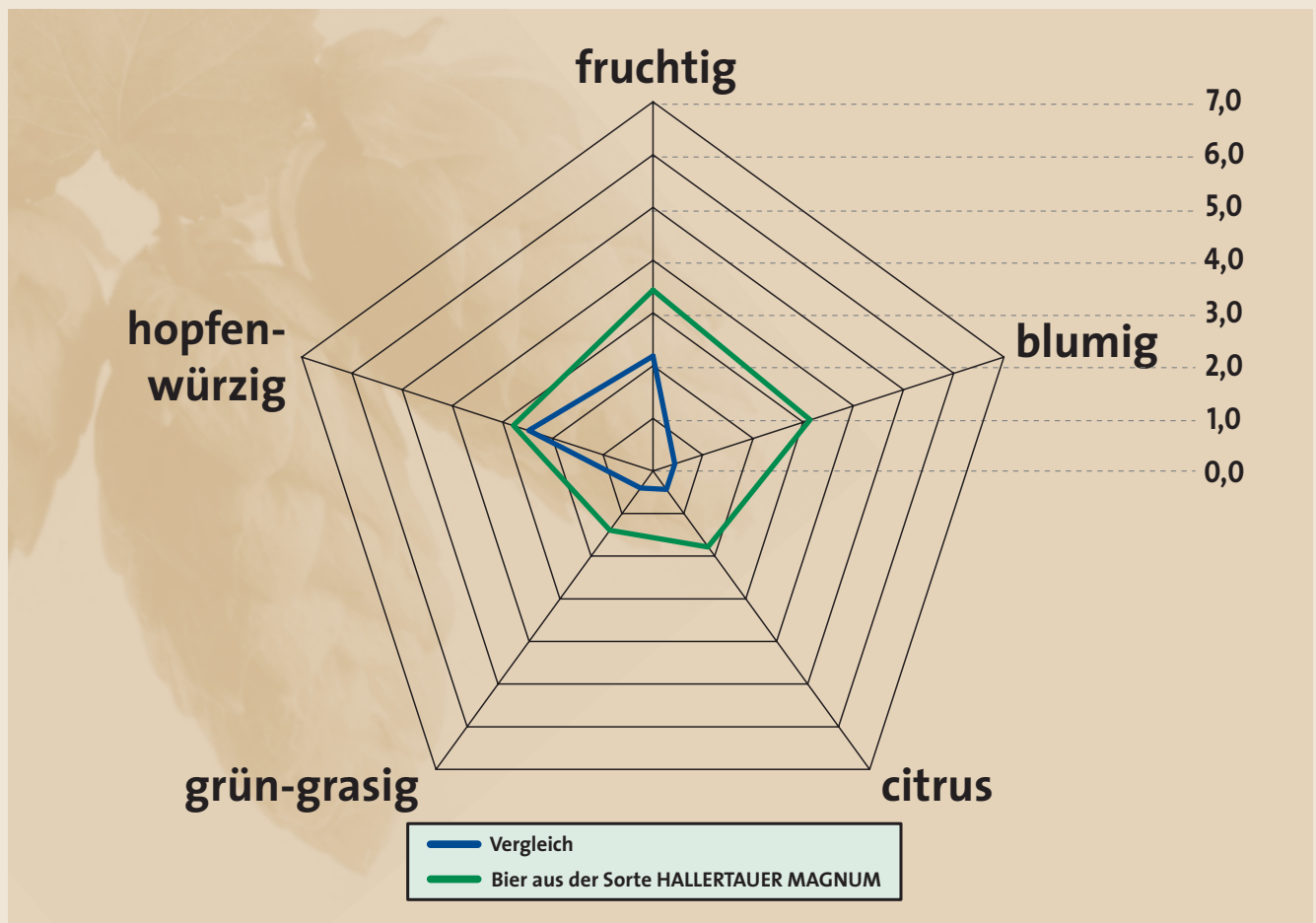


Brauersuch: Hallertauer Magnum

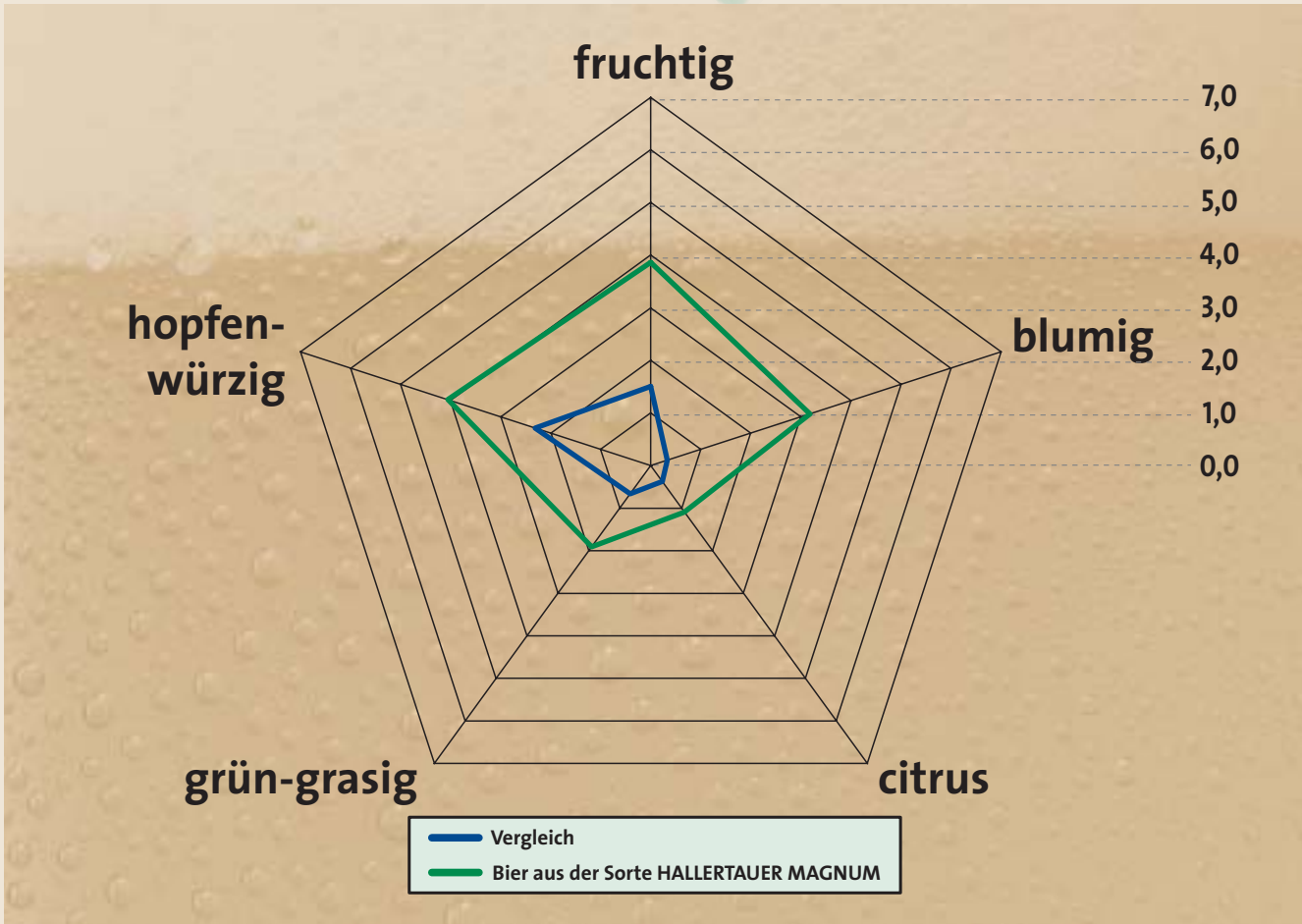
1. Bier-Analyse

Co-Isohumulon	7,6 mg/l	Iso-Xanthohumol	0,40 mg/l
n-Isohumulon	12,3 mg/l	Xanthohumol	0,02 mg/l
Ad-Isohumulon	3,2 mg/l	Linalool	21 µg/l
Σ Isohumulone	23,1 mg/l	Gesamtpolyphenole	164 mg/l
Bittereinheiten	24 EBC-BE		

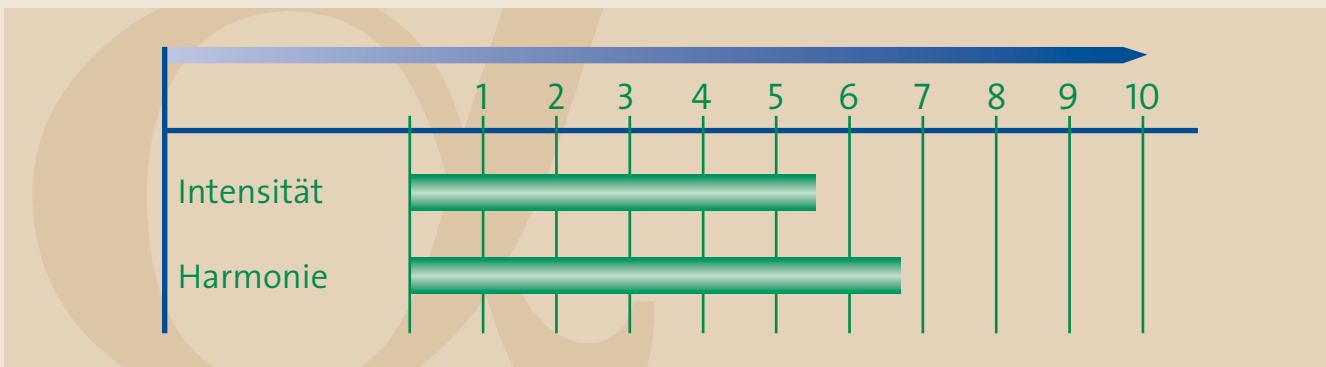
2. Sensorische Beurteilung „Hopfenaroma im Geruch“



3. Sensorische Beurteilung „Hopfenaroma im Trunk“



4. Sensorische Beurteilung „Bittere“



Das Bier der Sorte Hallertauer Magnum zeigt eine harmonische Bittere mittlerer Intensität. Sein dezentes Aroma tendiert im Geruch zu blumigen und fruchtigen, im Trunk auch zu hopfenwürzigen Noten.