

# 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 Barmen)



SORTE

**Nugget**

GRUPPE:

NR. BALLEN/BALLOT

GEWICHT IN KG (BRUTTO)

Aufbereiter:

ORT:

DEN:

19

Gleichmischer/Aufsicht:

DEUTSCHER  
SIEGEL

DEUTSCHER  
SIEGEL



# Nugget

## Eigenschaften

### Bitterstoffe

$\alpha$ -Säuren	9,0 – 13,0 % *
$\beta$ -Säuren	3,0 – 5,0 % *
Cohumulon	24 – 30 % <sup>x</sup>
Colupulon	47 – 57 % <sup>x</sup>

### Polyphenole

Gesamtgehalt	3,0 – 4,0 % *
Xanthohumol	0,5 – 0,7 % *

### Aromastoffe

Gesamtöl	0,9 – 1,3 % *
Myrcen	27 – 42 % <sup>x</sup>
Linalool	0,5 – 1,0 % <sup>x</sup>
$\beta$ -Caryophyllen	10 – 20 % <sup>x</sup>
Aromadendren	< 0,2 % <sup>x</sup>
Humulen	25 – 40 % <sup>x</sup>
Farnesen	< 1 % <sup>x</sup>
$\beta$ -Selinen	1,0 – 2,0 % <sup>x</sup>
$\alpha$ -Selinen	1,0 – 2,0 % <sup>x</sup>

### Bittersorte

- hoher Bitterwert
- geringes Aroma
- gute Lagerstabilität

### Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten:

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

### Reifezeit

sehr spät

### Lagerstabilität

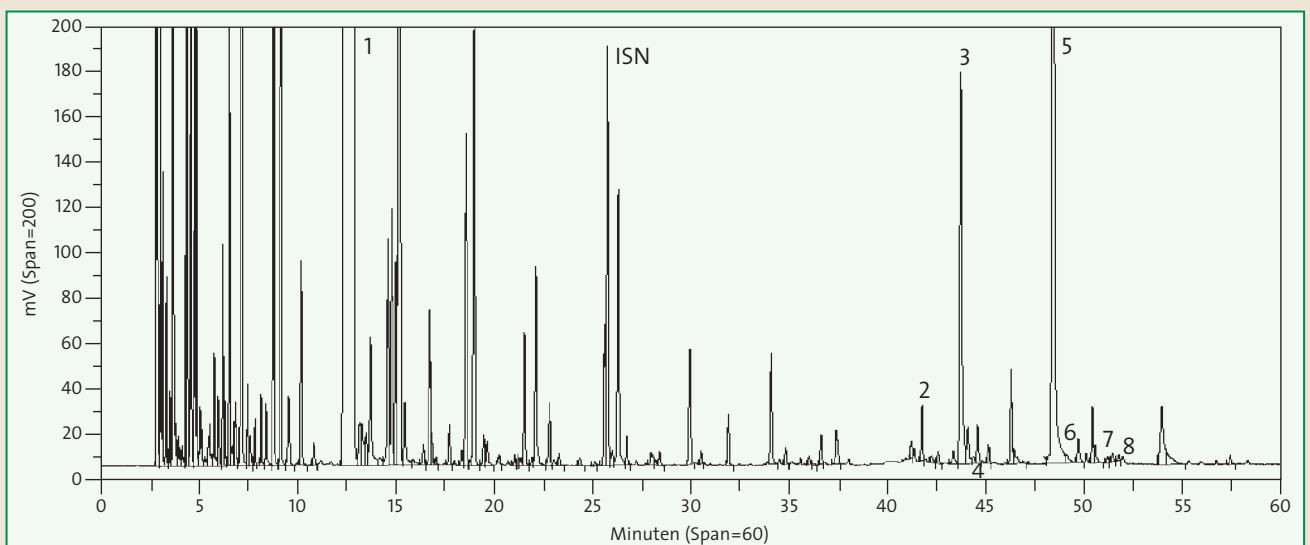
gut

### Durchschnittsertrag

2.200 kg/ha

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

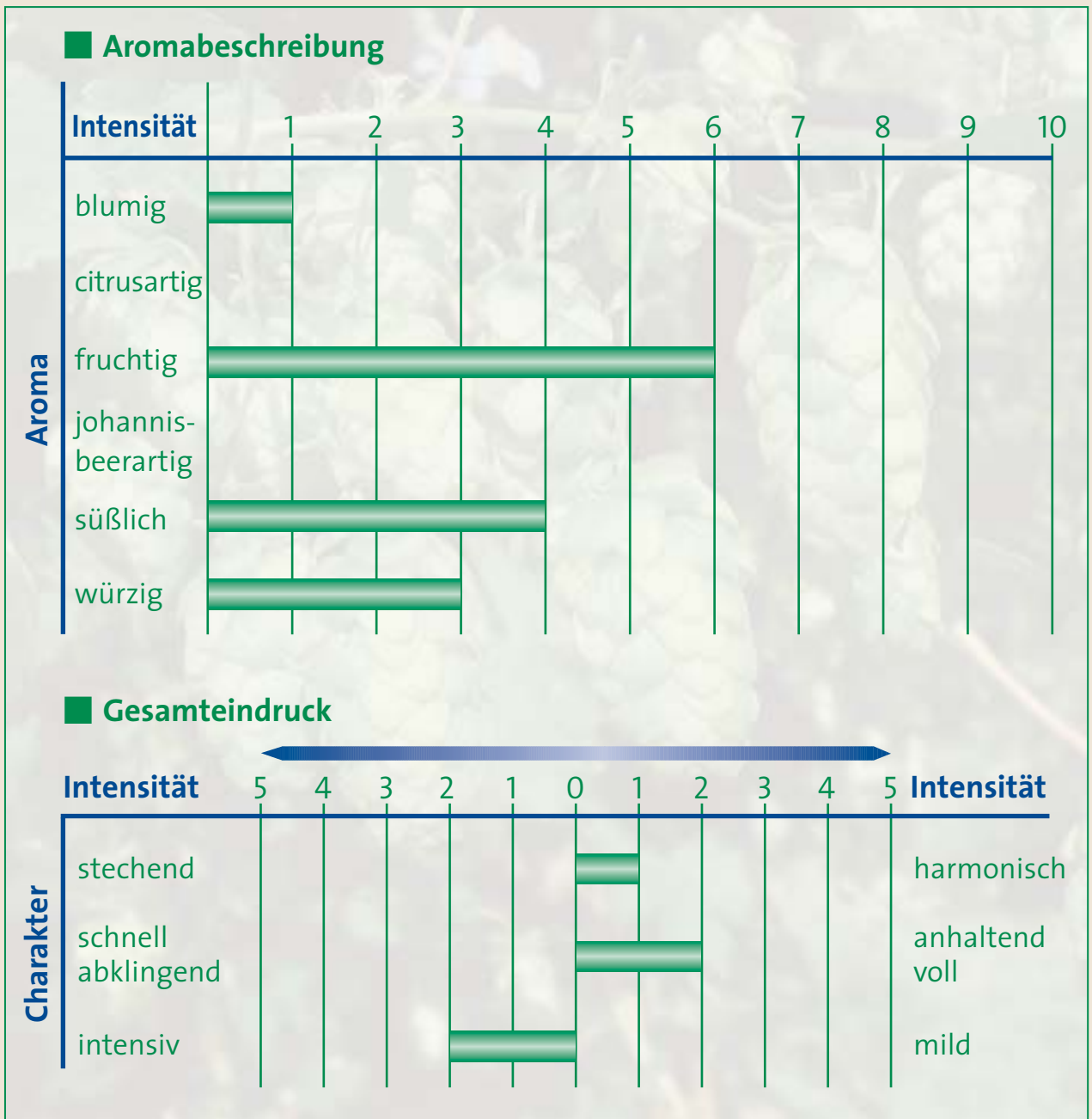
### Headspace-Gaschromatogramm



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

# Nugget

## Bonitierung



Nugget ist eine sehr wüchsige, ertragreiche Sorte mit hoher Krankheitsanfälligkeit. Wegen der zu niedrigen  $\alpha$ -Säuregehalte verliert die Sorte zunehmend an Bedeutung. Die Bittersorte wurde 1982 in den USA als Sorte zugelassen.

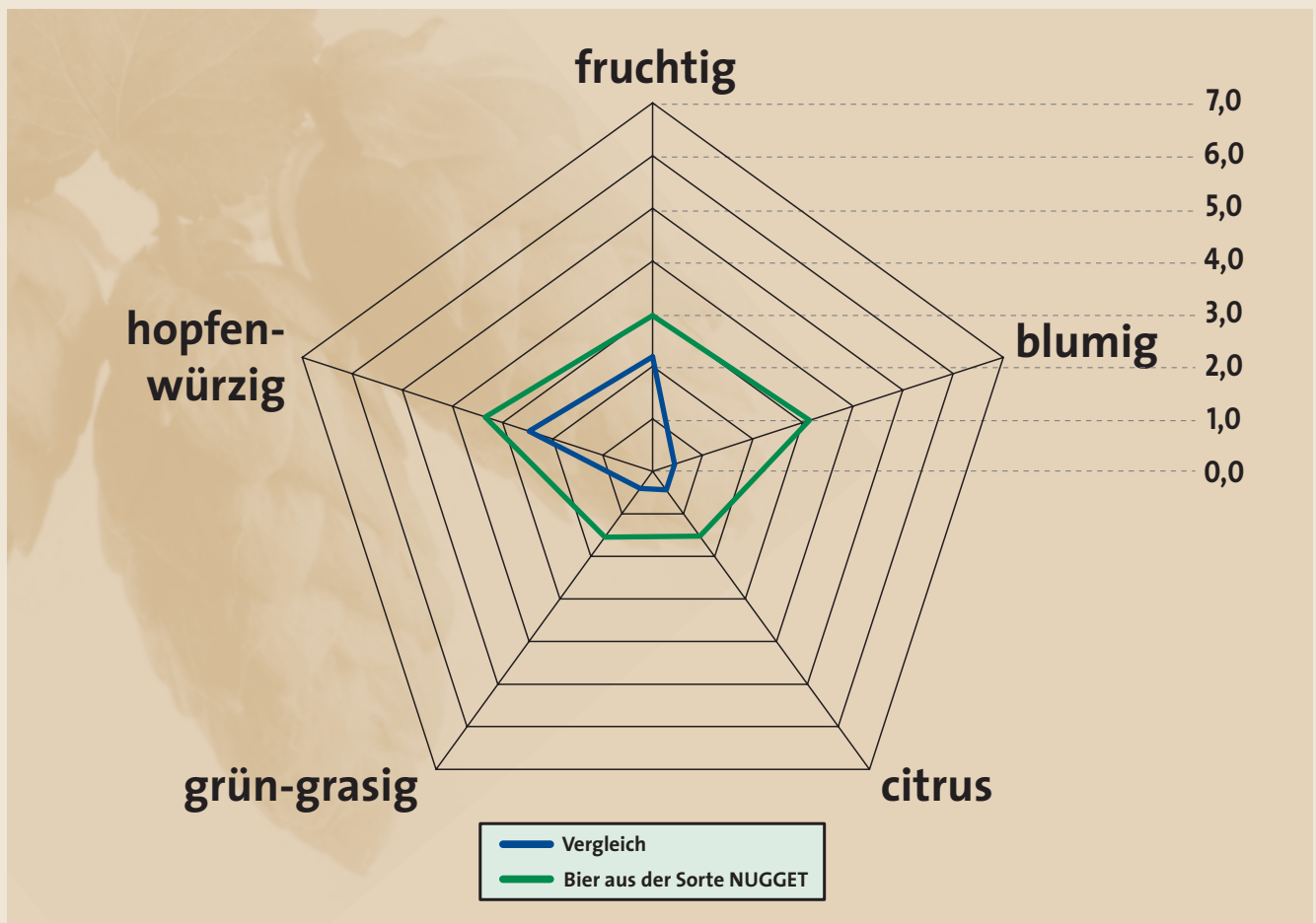


# Brauersuch: Nugget

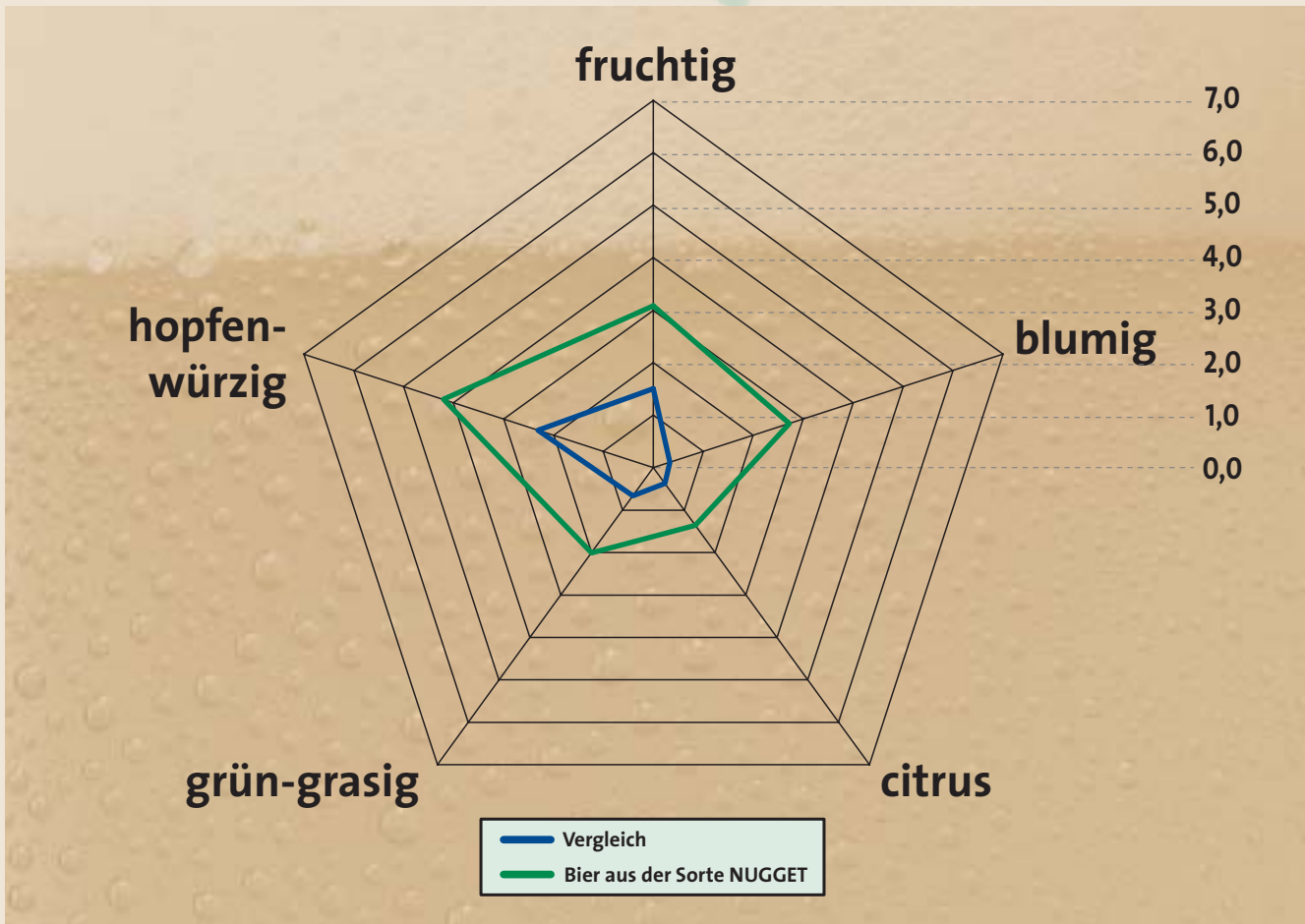
## 1. Bier-Analyse

Co-Isohumulon	8,0 mg/l	Iso-Xanthohumol	0,67 mg/l
n-Isohumulon	11,4 mg/l	Xanthohumol	0,02 mg/l
Ad-Isohumulon	3,7 mg/l	Linalool	40 µg/l
Σ Isohumulone	23,1 mg/l	Gesamtpolyphenole	180 mg/l
Bittereinheiten	26 EBC-BE		

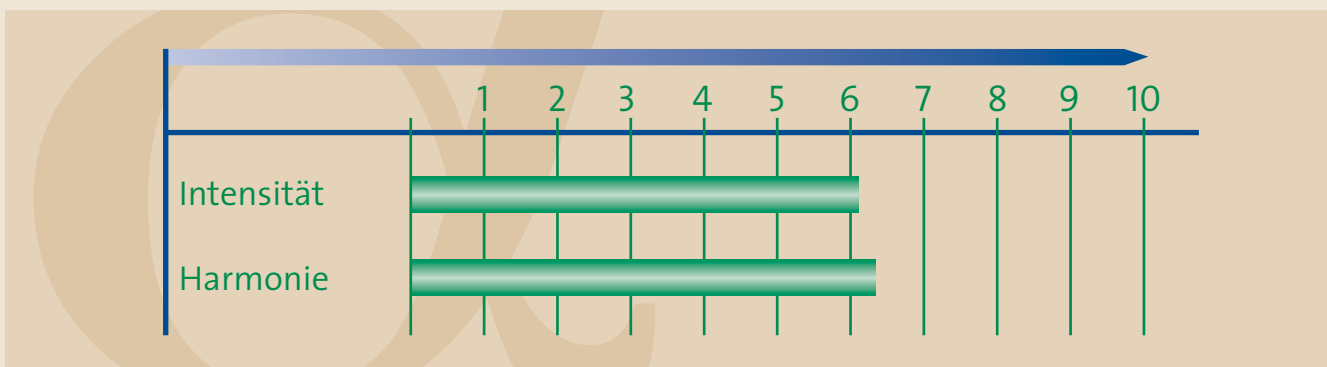
## 2. Sensorische Beurteilung „Hopfenaroma im Geruch“



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



### 4. Sensorische Beurteilung „Bittere“



Mit der Sorte Nugget kann man eine kräftige, aber harmonische Bierbittere erzielen. Das Aroma tendiert etwas stärker zu hopfenwürzigen, aber auch zu blumigen und fruchtigen Noten.