

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

Perle

GRUPPE:

NR. BALLEN/BALLOT

GEWICHT IN KG (BRUTTO)

Aufbereiter:

ORT:

DEN:

19

Gleichmischer/Aufsicht:

DEUTSCHER
SIEGEL

DEUTSCHER
SIEGEL



Perle

Eigenschaften

Bitterstoffe

α -Säuren	4,0 – 9,0 % *
β -Säuren	2,5 – 4,5 % *
Cohumulon	29 – 35 % ^x
Colupulon	48 – 60 % ^x

Polyphenole

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

Aromastoffe

Gesamtöl	0,5 – 1,5 % *
Myrcen	20 – 35 % ^x
Linalool	0,2 – 0,6 % ^x
β -Caryophyllen	10 – 20 % ^x
Aromadendren	< 0,2 % ^x
Humulen	35 – 55 % ^x
Farnesen	< 1 % ^x
β -Selinen	0,2 – 0,7 % ^x
α -Selinen	0,2 – 0,7 % ^x

Feine Aromasorte

- mittlerer bis hoher Bitterwert
- gutes Aroma
- gute Lagerstabilität

Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten:

- | | |
|------------------|-------------------|
| • Welke | gut bis sehr gut |
| • Peronospora | gut bis sehr gut |
| • Echter Mehltau | mittel bis gering |

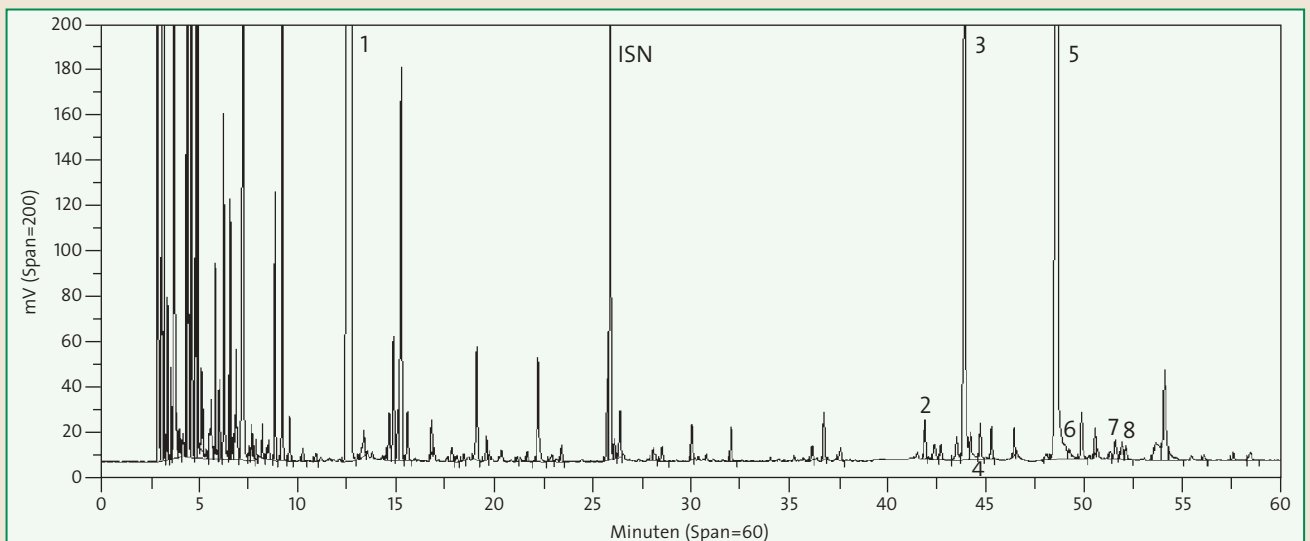
Reifezeit mittelspät

Lagerstabilität gut

Durchschnittsertrag 1.800 kg/ha

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

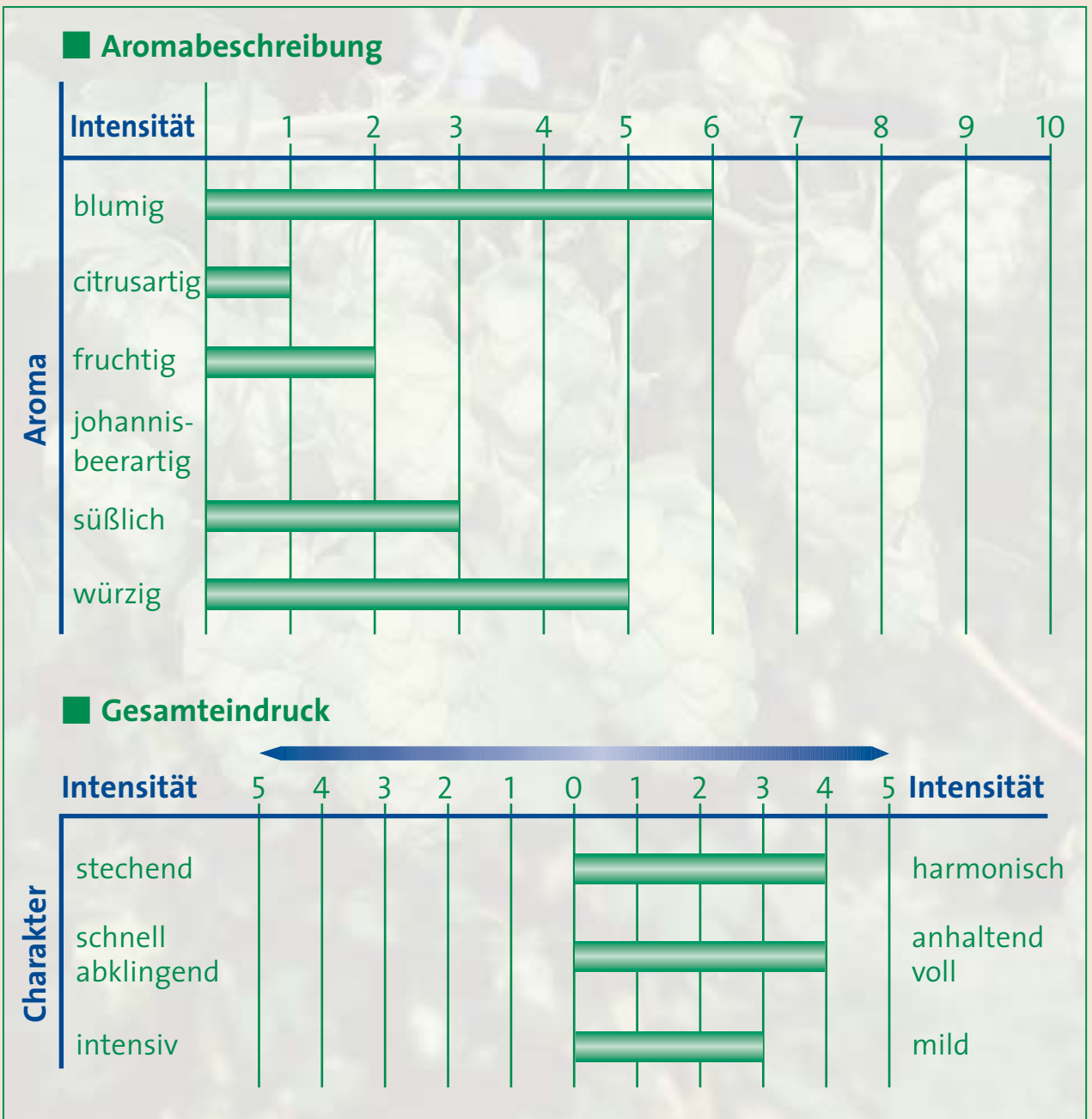
Headspace-Gaschromatogramm



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

Perle

Bonitierung



Die Aromasorte Perle ist eine Züchtung des Hopfenforschungszentrums Hüll mit guten Resistenzeigenschaften, hohem Ertrag und sehr guten Anbaueigenschaften. Die Aromasorte wurde 1978 als Sorte zugelassen. Sie erlangte in den neunziger Jahren große Anbaubedeutung.



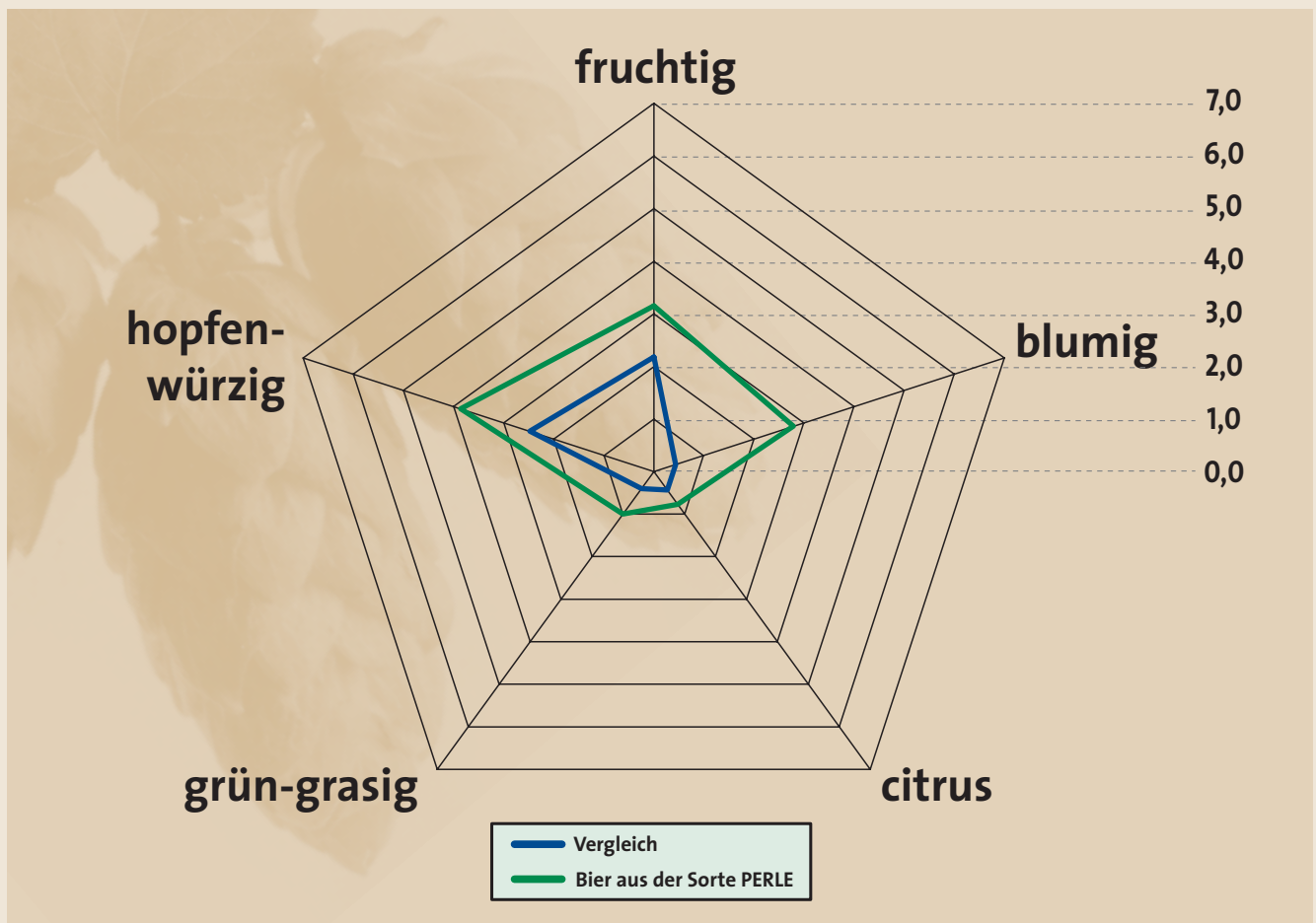
Brauer Versuch: Perle

1. Bier-Analyse

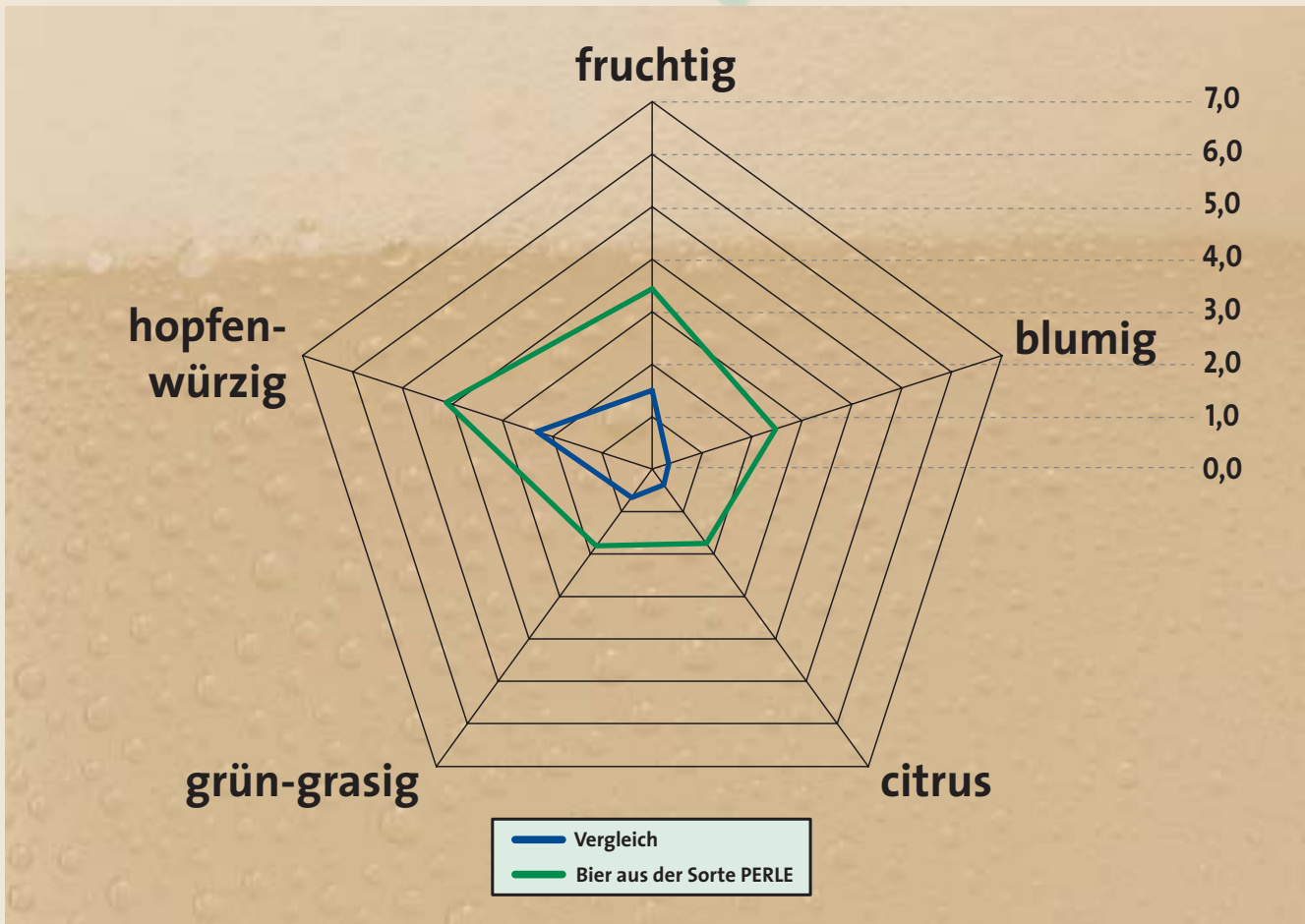
Co-Isohumulon	8,6 mg/l	Iso-Xanthohumol	0,66 mg/l
n-Isohumulon	10,2 mg/l	Xanthohumol	nn*
Ad-Isohumulon	3,4 mg/l	Linalool	22 µg/l
Σ Isohumulone	22,2 mg/l	Gesamtpolyphenole	190 mg/l
Bittereinheiten	24 EBC-BE		

*nn: nicht nachweisbar

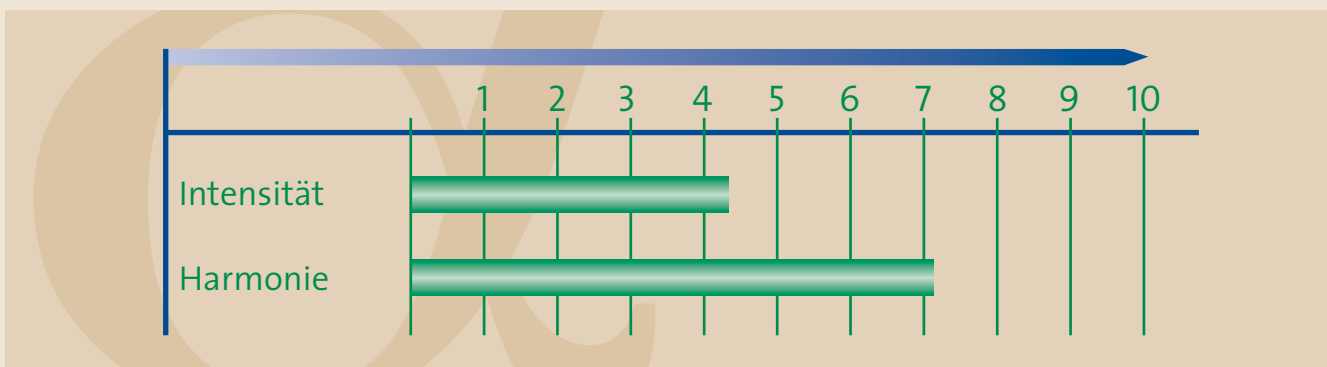
2. Sensorische Beurteilung „Hopfenaroma im Geruch“



3. Sensorische Beurteilung „Hopfenaroma im Trunk“



4. Sensorische Beurteilung „Bittere“



Die Sorte Perle verleiht dem Bier eine harmonische, nicht zu intensive Bittere. Das Aroma ist dezent, es tendiert in Geruch und Trunk zu hopfenwürzigen, aber auch fruchtigen und blumigen Noten.