

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

Saphir

GRUPPE:

NR. BALLEN/BALLOT

GEWICHT IN KG (BRUTTO)

Aufbereiter:

ORT:

DEN:

19

Gleichmischer/Aufsicht:

DEUTSCHER
SIEGEL

DEUTSCHER
SIEGEL



Saphir

Eigenschaften

Bitterstoffe

α -Säuren	2,0 – 4,5 % *
β -Säuren	4,0 – 7,0 % *
Cohumulon	12 – 17 % ^x
Colupulon	39 – 47 % ^x

Polyphenole

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

Aromastoffe

Gesamtöl	0,8 – 1,4 % *
Myrcen	25 – 40 % ^x
Linalool	0,8 – 1,3 % ^x
β -Caryophyllen	9 – 14 % ^x
Aromadendren	0,5 – 1,0 % ^x
Humulen	20 – 30 % ^x
Farnesen	< 1 % ^x
β -Selinen	2,0 – 4,0 % ^x
α -Selinen	2,0 – 4,0 % ^x

Hochfeine Aromasorte

- mittlerer Bitterwert
- sehr gutes Aroma
- mittlere Lagerstabilität

Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten:

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

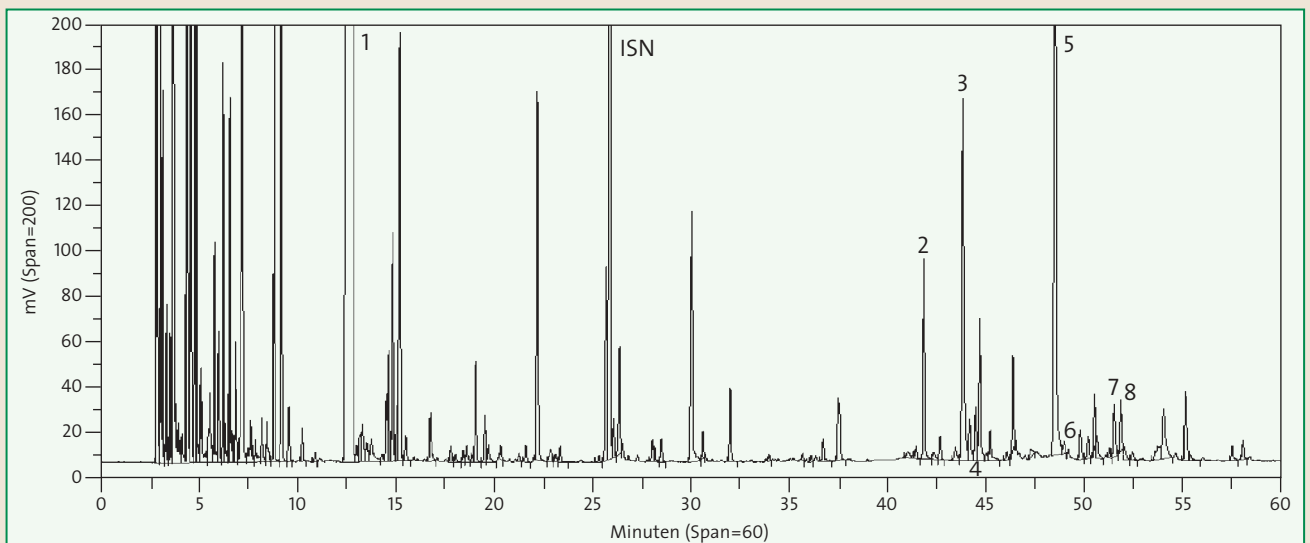
Reifezeit mittelfrüh

Lagerstabilität mittel

Durchschnittsertrag 1.750 kg/ha

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

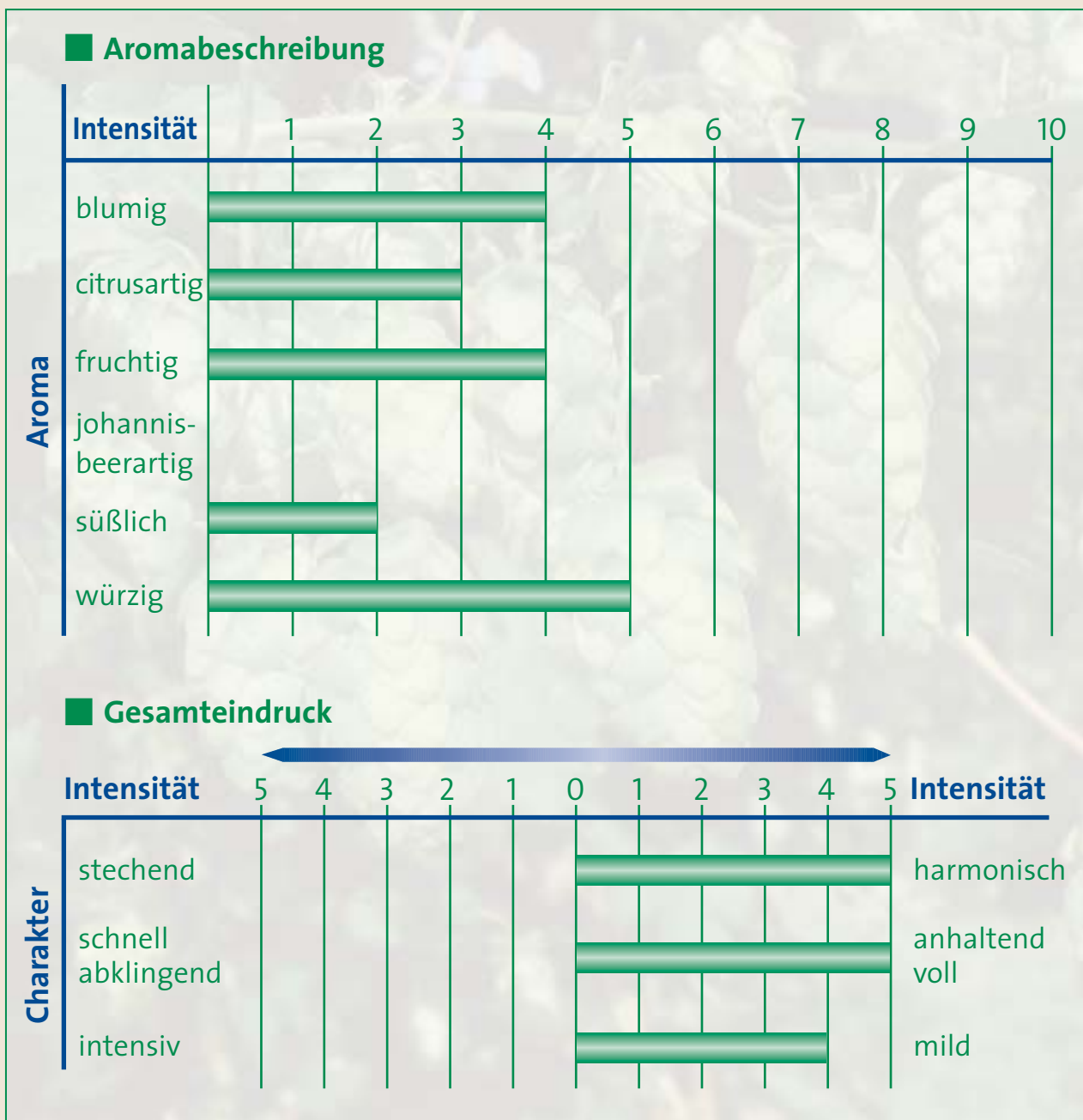
Headspace-Gaschromatogramm



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

Saphir

Bonitierung



Saphir ist eine Züchtung des Hopfenforschungszentrums Hüll mit guten Resistenzeigenschaften, mittlerem Ertrag und sehr guten Anbaueigenschaften. Die Aromasorte wurde 2002 als Sorte zugelassen.



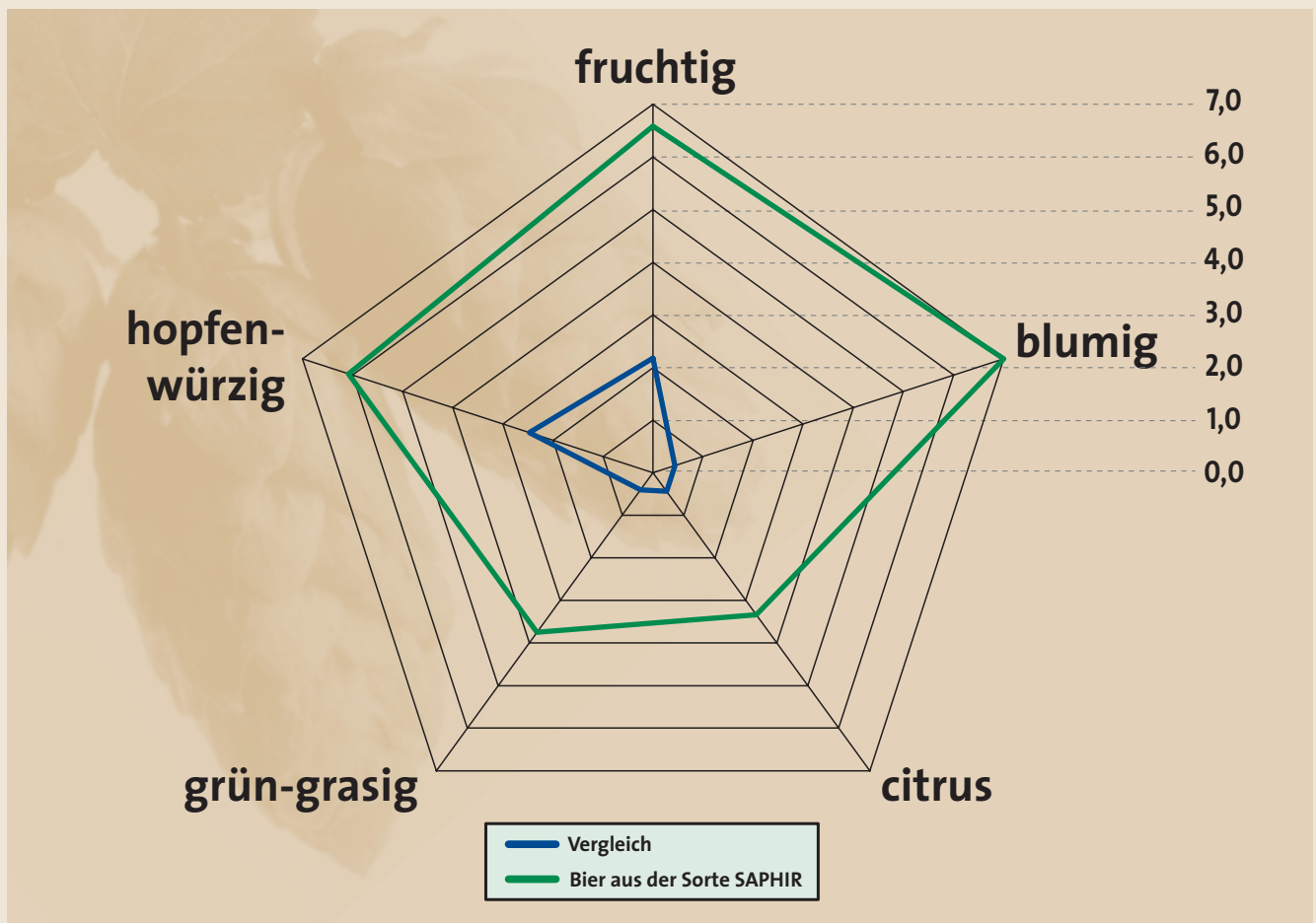
Brauver such: Saphir

1. Bier-Analyse

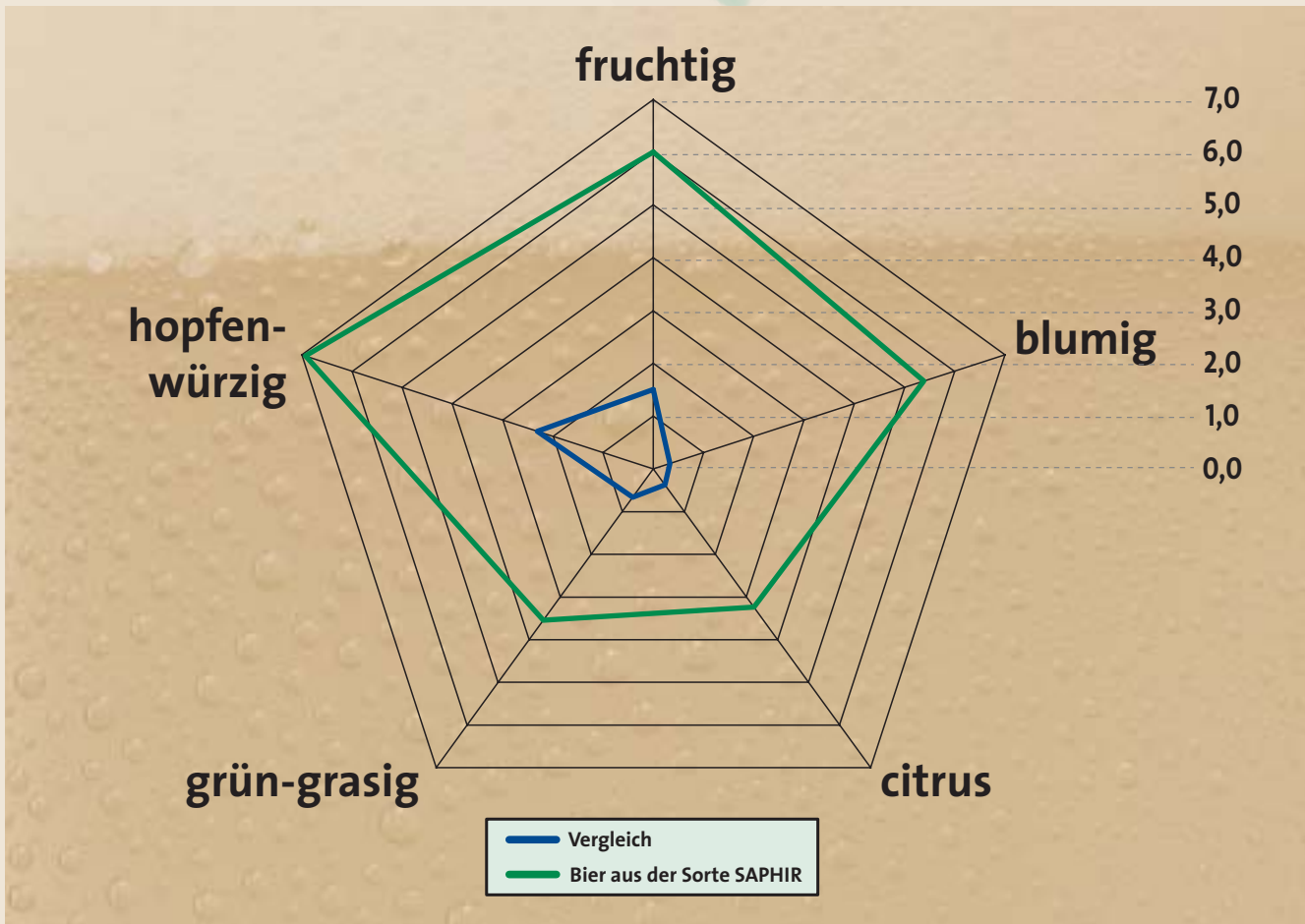
Co-Isohumulon	4,6 mg/l	Iso-Xanthohumul	0,85 mg/l
n-Isohumulon	13,9 mg/l	Xanthohumul	nn*
Ad-Isohumulon	2,5 mg/l	Linalool	108 µg/l
Σ Isohumulone	21,0 mg/l	Gesamtpolyphenole	283 mg/l
Bittereinheiten	28 EBC-BE		

*nn: nicht nachweisbar

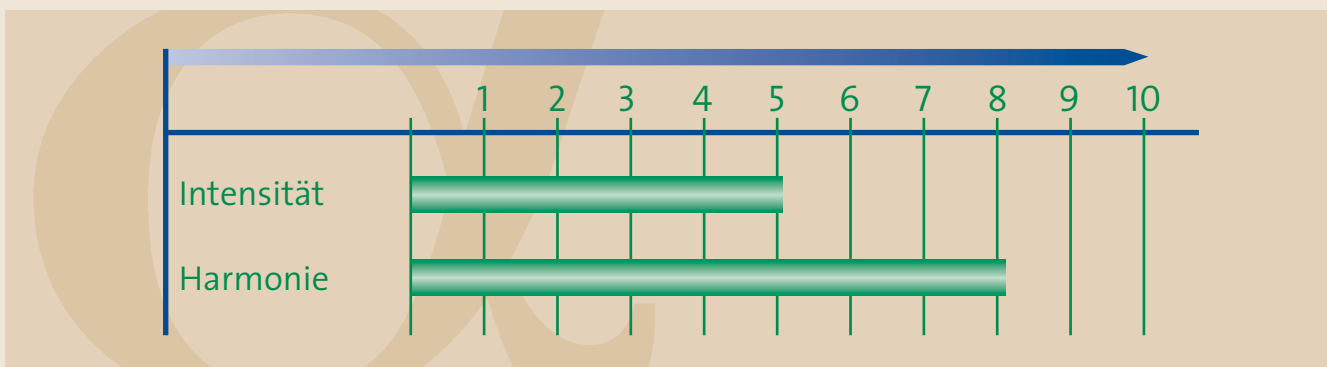
2. Sensorische Beurteilung „Hopfenaroma im Geruch“



3. Sensorische Beurteilung „Hopfenaroma im Trunk“



4. Sensorische Beurteilung „Bittere“



Eine ausgeprägte harmonische Bittere mittlerer Intensität zeichnen Biere der Sorte Saphir aus. Das deutliche Aroma wird im Geruch von blumigen und fruchtigen, im Trunk auch von hopfenwürzigen Noten bestimmt.