

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

Spalter Select

GRUPPE:

NR. BALLEN/BALLOT

GEWICHT IN KG (BRUTTO)

Aufbereiter:

ORT:

DEN:

19

Gleichmischer/Aufsicht:

DEUTSCHER
SIEGEL

DEUTSCHER
SIEGEL



Spalter Select

Eigenschaften

Bitterstoffe

α -Säuren	3,0 – 6,5 % *
β -Säuren	2,5 – 5,0 % *
Cohumulon	21 – 27 % ^x
Colupulon	37 – 46 % ^x

Polyphenole

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

Aromastoffe

Gesamtöl	0,6 – 0,9 % *
Myrcen	20 – 40 % ^x
Linalool	1,0 – 1,5 % ^x
β -Caryophyllen	4 – 10 % ^x
Aromadendren	0,5 – 1,5 % ^x
Humulen	10 – 22 % ^x
Farnesen	15 – 22 % ^x
β -Selinen	2,0 – 4,0 % ^x
α -Selinen	2,0 – 4,0 % ^x

Hochfeine Aromasorte

- mittlerer Bitterwert
- sehr gutes Aroma
- geringe Lagerstabilität

Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten:

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

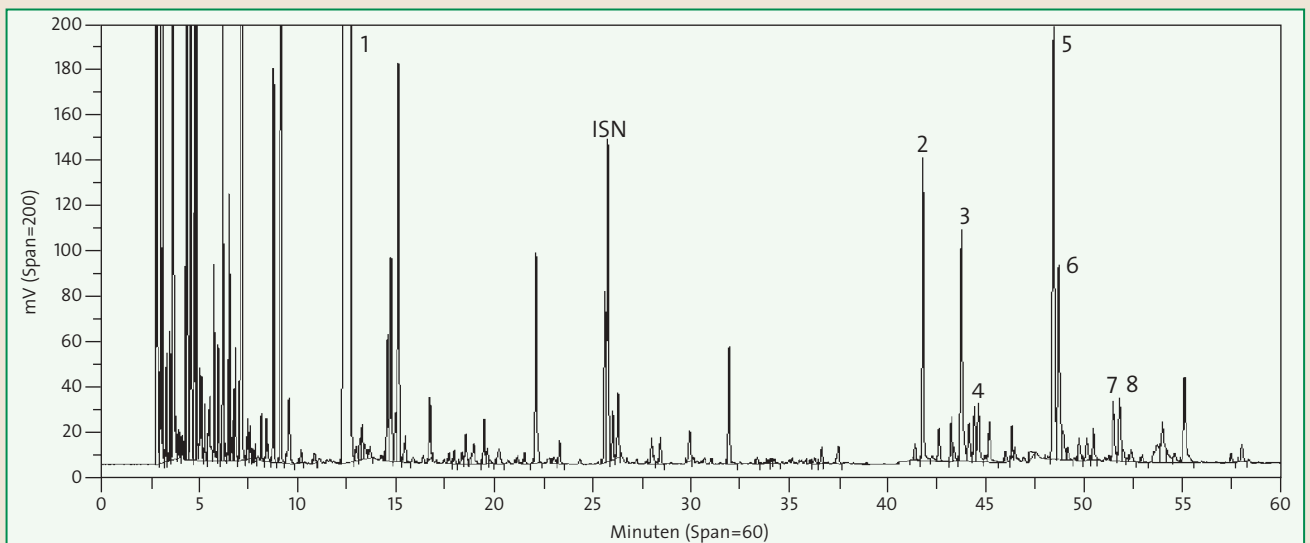
Reifezeit mittelspät

Lagerstabilität gering

Durchschnittsertrag 1.900 kg/ha

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

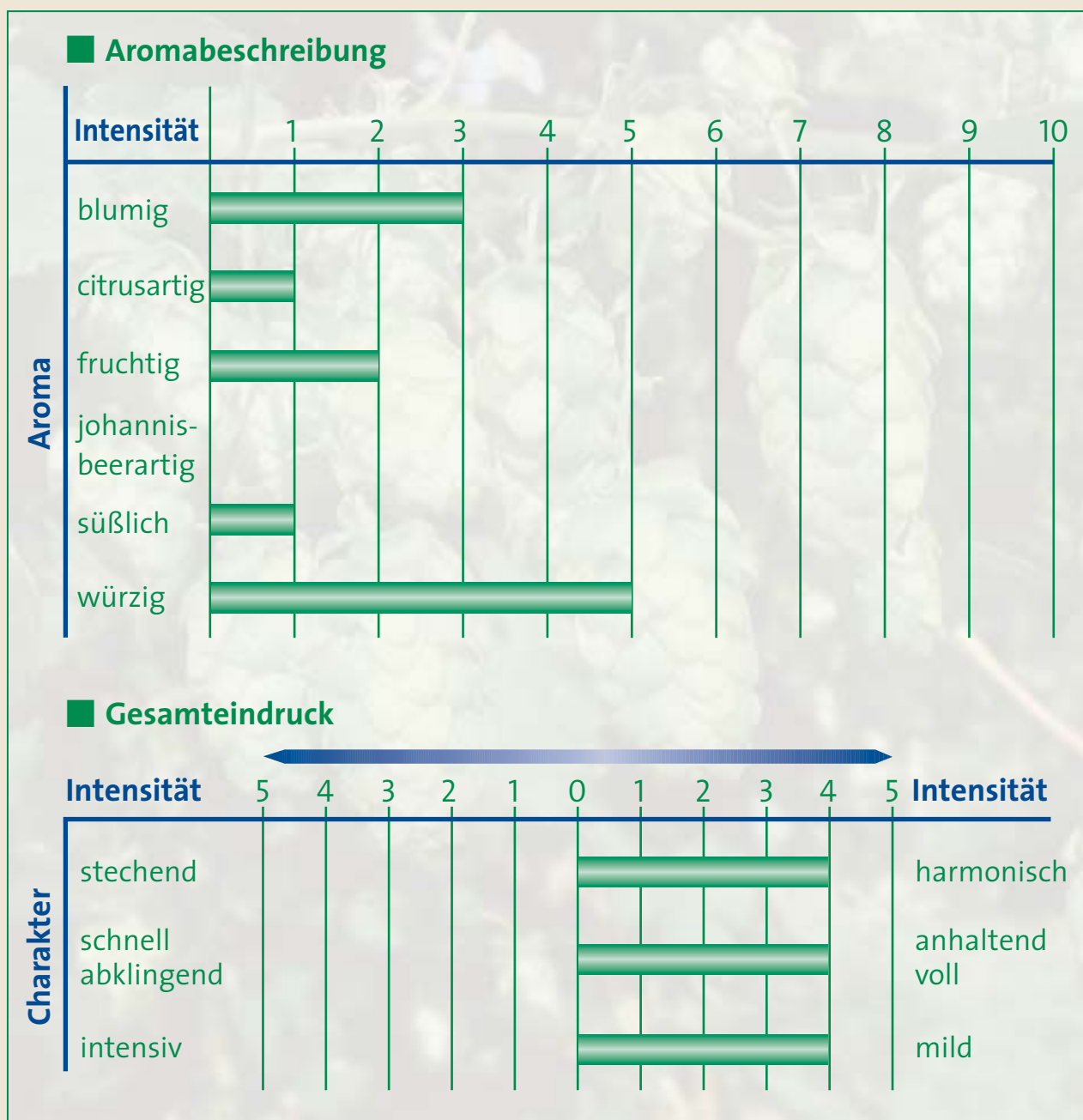
Headspace-Gaschromatogramm



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

Spalter Select

Bonitierung



Spalter Select ist eine Züchtung des Hopfenforschungszentrums Hüll mit guten Resistenzeigenschaften und hohem Ertrag. Die Aromasorte wurde 1993 als Sorte zugelassen.

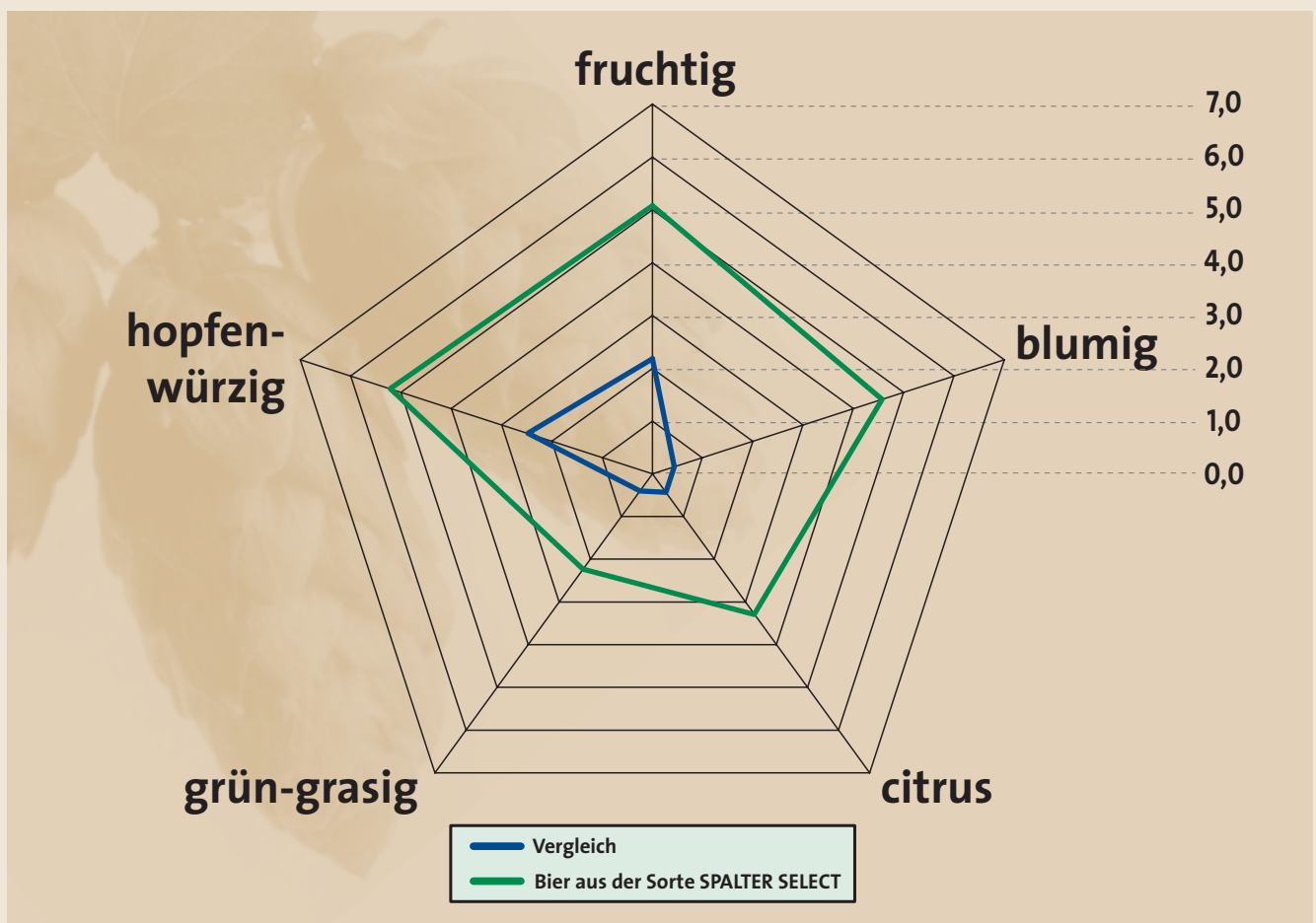
Brauversuch: Spalter Select

1. Bier-Analyse

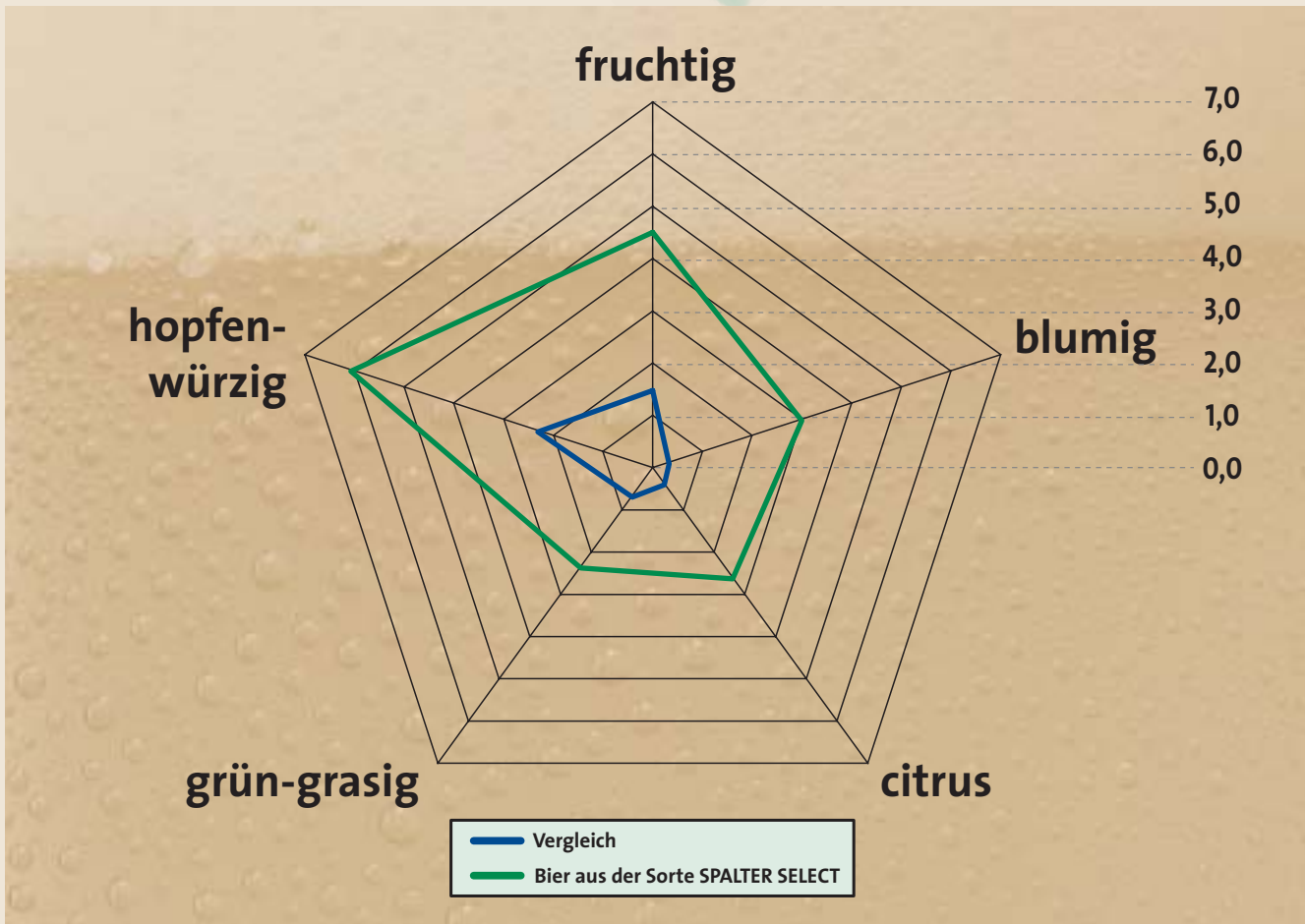
Co-Isohumulon	6,7 mg/l	Iso-Xanthohumol	0,72 mg/l
n-Isohumulon	13,2 mg/l	Xanthohumol	nn*
Ad-Isohumulon	3,1 mg/l	Linalool	73 µg/l
Σ Isohumulone	23,0 mg/l	Gesamtpolyphenole	264 mg/l
Bittereinheiten	24 EBC-BE		

*nn: nicht nachweisbar

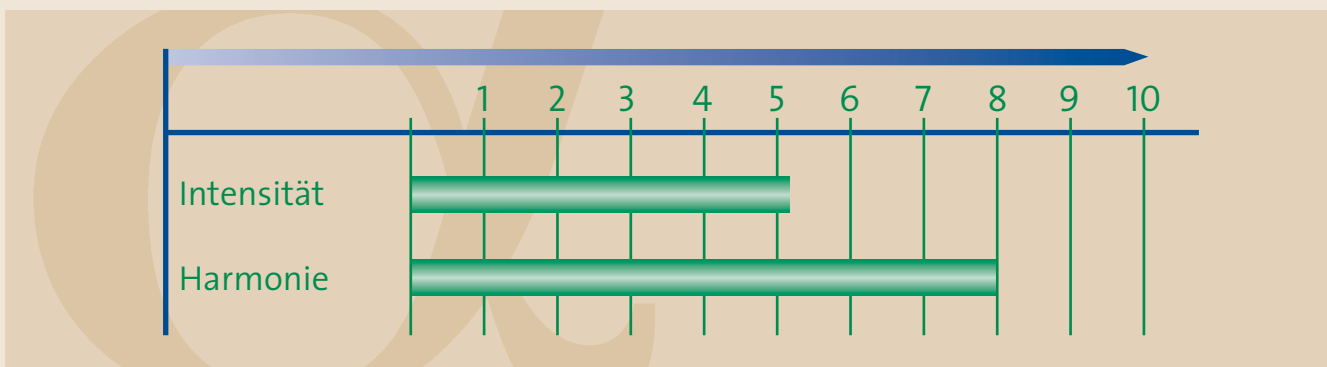
2. Sensorische Beurteilung „Hopfenaroma im Geruch“



3. Sensorische Beurteilung „Hopfenaroma im Trunk“



4. Sensorische Beurteilung „Bittere“



Bier der Sorte Spalter Select ist gekennzeichnet durch eine angenehm harmonische Bittere mittlerer Intensität. Sein Aroma ist geprägt durch hopfenwürzige, aber auch fruchtige und blumige Noten in Geruch und Trunk.