

# 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

**Hallertauer Taurus**

GRUPPE:

NR. BALLEN/BALLOT

GEWICHT IN KG (BRUTTO)

Aufbereiter:

ORT:

DEN:

19

Gleichmischer/Aufsicht:

DEUTSCHER  
SIEGEL

DEUTSCHER  
SIEGEL



# Hallertauer Taurus

## Eigenschaften

### Bitterstoffe

$\alpha$ -Säuren	12,0 – 17,0 % *
$\beta$ -Säuren	4,0 – 6,0 % *
Cohumulon	20 – 25 % <sup>x</sup>
Colupulon	38 – 48 % <sup>x</sup>

### Polyphenole

Gesamtgehalt	3,0 – 4,0 % *
Xanthohumol	0,9 – 1,0 % *

### Aromastoffe

Gesamtöl	0,9 – 1,4 % •
Myrcen	30 – 50 % <sup>x</sup>
Linalool	1,0 – 1,5 % <sup>x</sup>
$\beta$ -Caryophyllen	6 – 11 % <sup>x</sup>
Aromadendren	< 0,2 % <sup>x</sup>
Humulen	23 – 33 % <sup>x</sup>
Farnesen	< 1 % <sup>x</sup>
$\beta$ -Selinen	4,0 – 8,0 % <sup>x</sup>
$\alpha$ -Selinen	4,0 – 8,0 % <sup>x</sup>

### aHochalphasorte

- sehr hoher Bitterwert
- mittleres Aroma
- sehr gute Lagerstabilität

### Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten:

- Welke gut
- Peronospora gut
- Echter Mehltau gering

### Reifezeit

spät

### Lagerstabilität

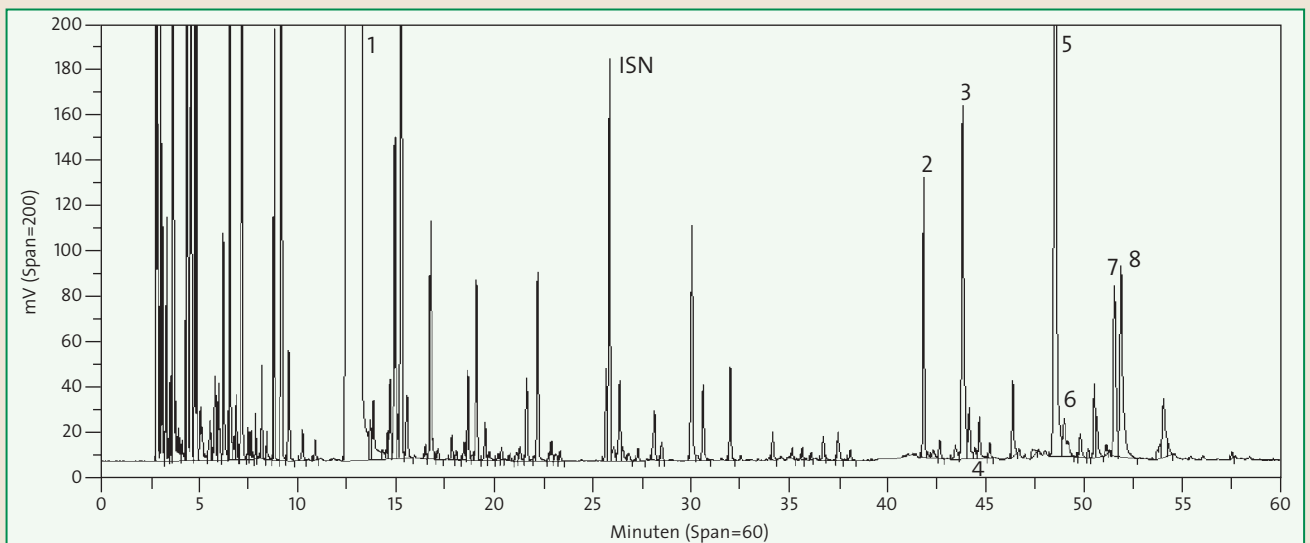
gut

### Durchschnittsertrag

1.850 kg/ha

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

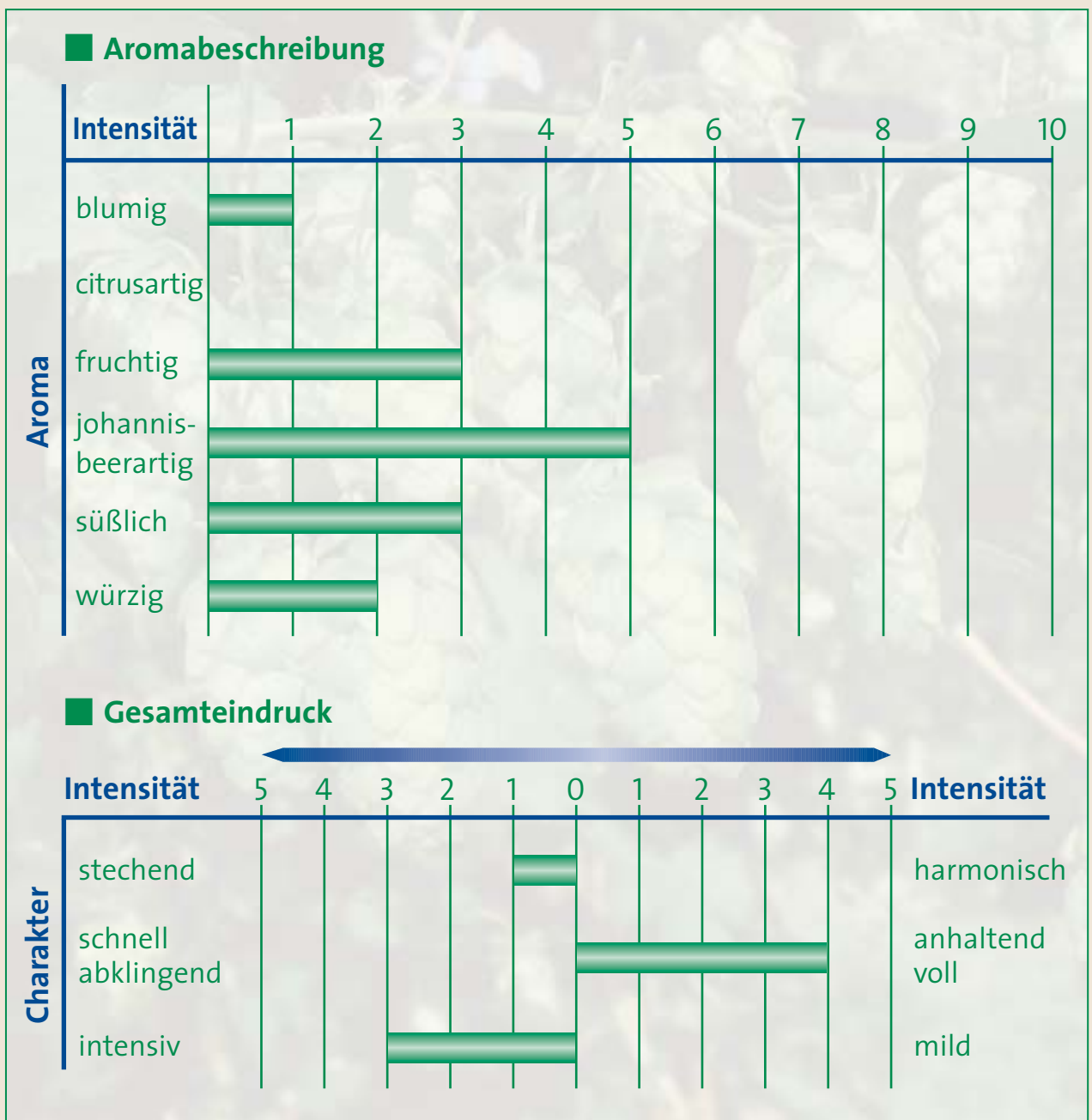
### Headspace-Gaschromatogramm



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

# Hallertauer Taurus

## Bonitierung



Hallertauer Taurus ist eine Züchtung des Hopfenforschungszentrums Hüll mit sehr hohen  $\alpha$ -Säurewerten. Die Hochalphasorte wurde 1995 als Sorte zugelassen.



# Brauversuch: Hallertauer Taurus

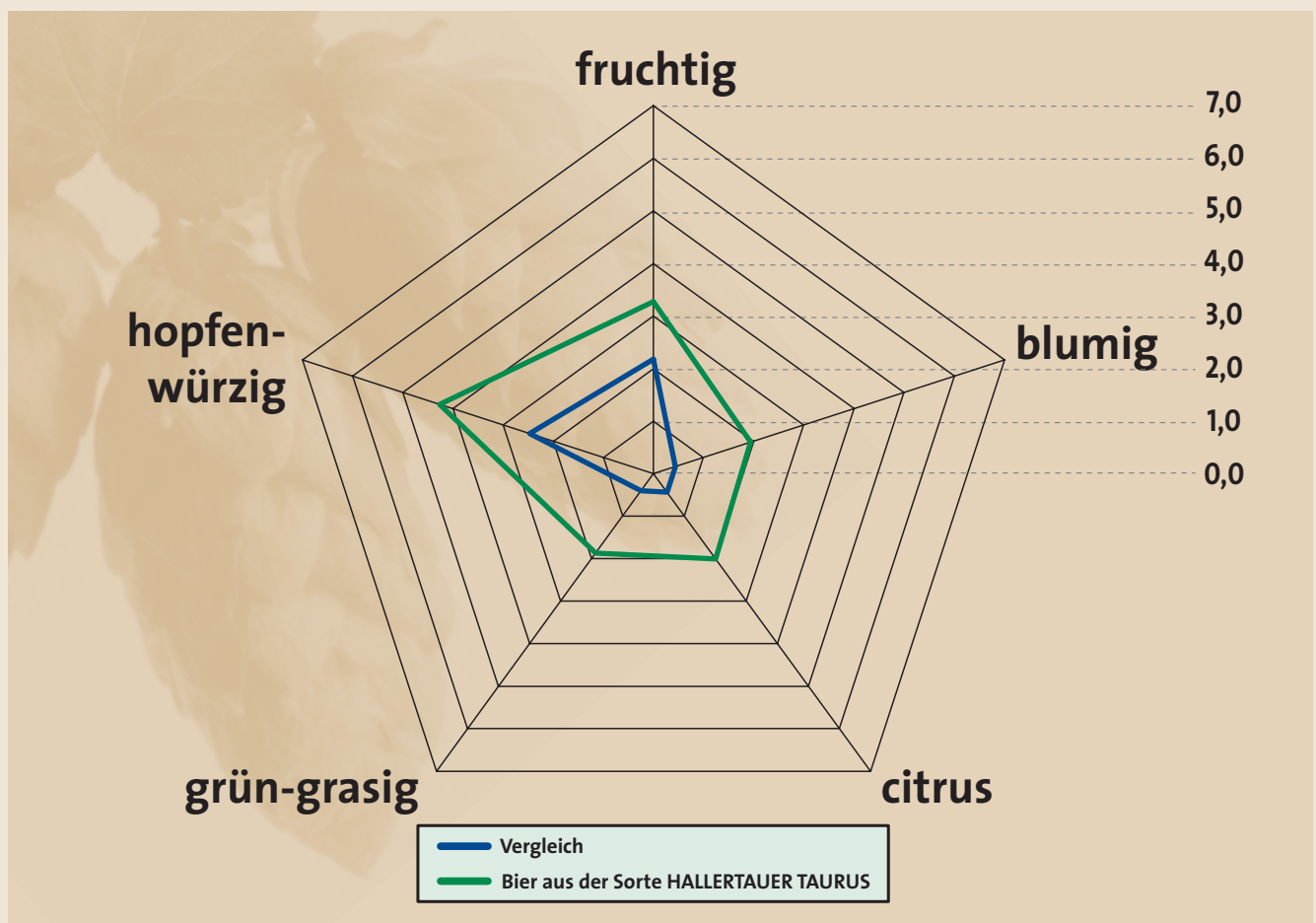


## 1. Bier-Analyse

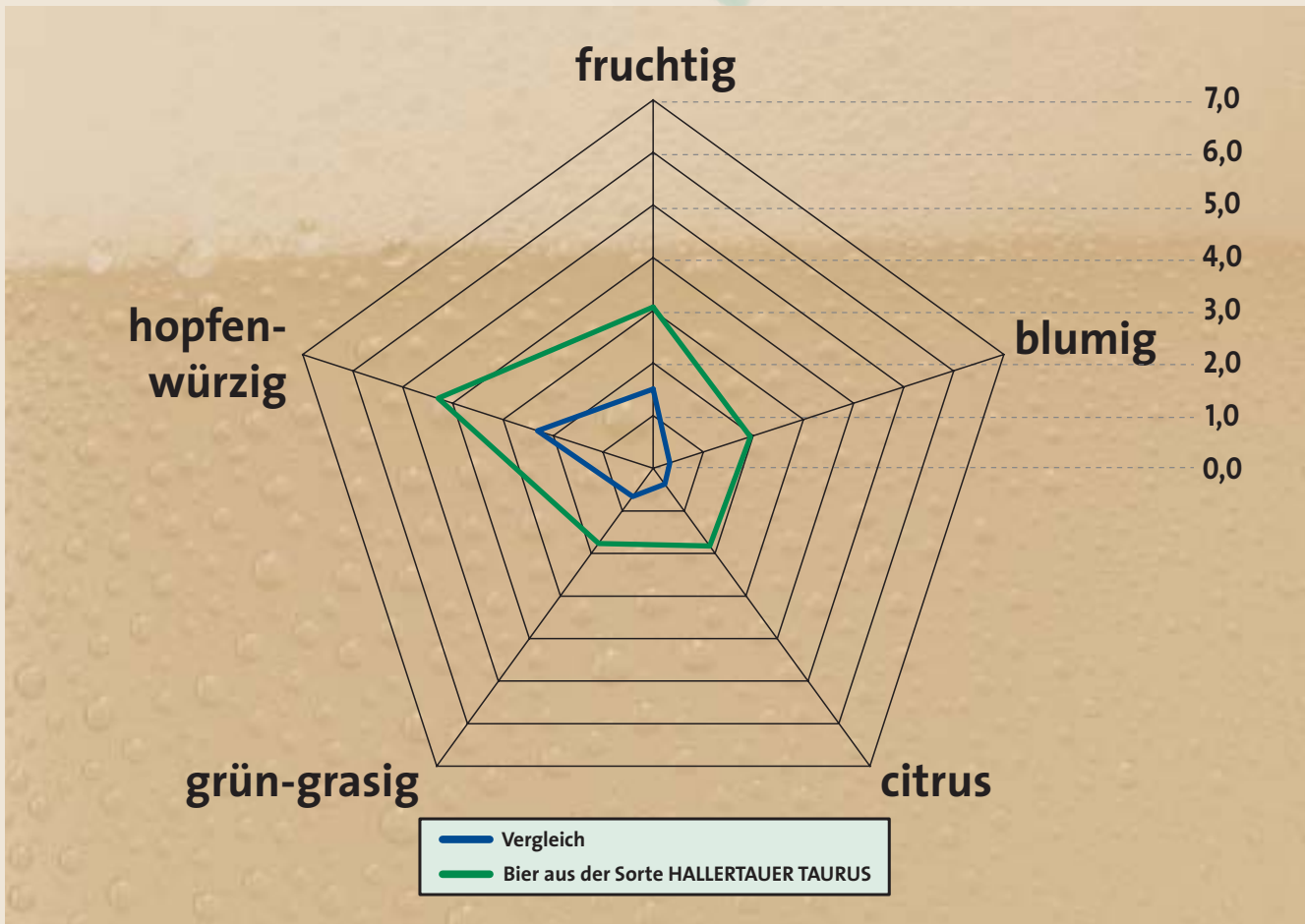
Co-Isohumulon	5,7 mg/l	Iso-Xanthohumol	0,62 mg/l
n-Isohumulon	10,1 mg/l	Xanthohumol	nn*
Ad-Isohumulon	2,7 mg/l	Linalool	63 µg/l
Σ Isohumulone	18,5 mg/l	Gesamtpolyphenole	179 mg/l
Bittereinheiten	20 EBC-BE		

\*nn: nicht nachweisbar

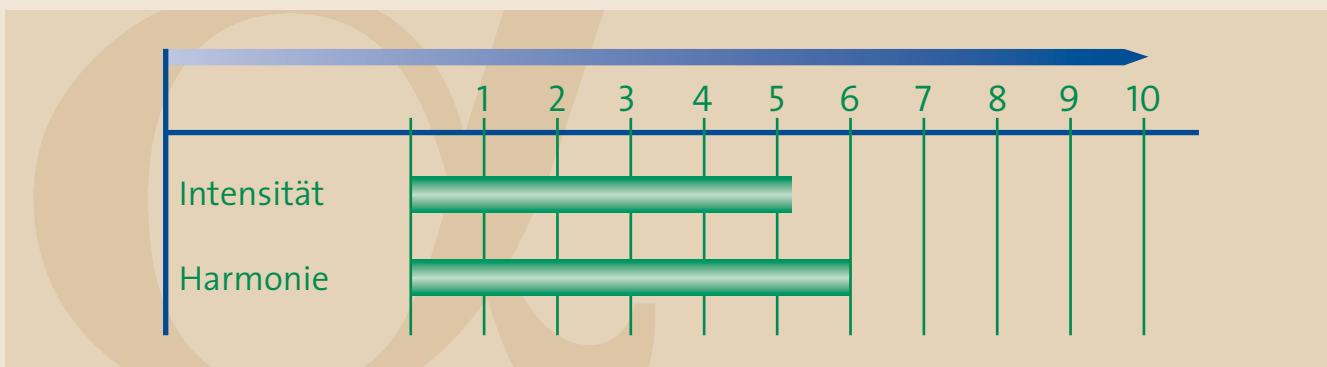
## 2. Sensorische Beurteilung „Hopfenaroma im Geruch“



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



### 4. Sensorische Beurteilung „Bittere“



Die Sorte Hallertauer Taurus vermittelt dem Bier eine harmonische, nicht ganz so kräftige Bittere. Sein dezentes Aroma ist im Geruch gleichmäßig, im Trunk etwas hin zu hopfenwürzigen Aromaeindrücken ausgeprägt.