

# 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

**Tettnanger**

GRUPPE:

NR. BALLEN/BALLOT

GEWICHT IN KG (BRUTTO)

Aufbereiter:

ORT:

DEN:

19

Gleichmischer/Aufsicht:

DEUTSCHER  
SIEGEL

DEUTSCHER  
SIEGEL



# Tettnanger

## Eigenschaften

### Bitterstoffe

$\alpha$ -Säuren	2,5 – 5,5 % *
$\beta$ -Säuren	3,0 – 5,0 % *
Cohumulon	22 – 28 % <sup>x</sup>
Colupulon	40 – 45 % <sup>x</sup>

### Polyphenole

Gesamtgehalt	5,0 – 6,0 % *
Xanthohumol	0,3 – 0,4 % *

### Aromastoffe

Gesamtöl	0,5 – 0,9 % *
Myrcen	20 – 35 % <sup>x</sup>
Linalool	0,4 – 0,9 % <sup>x</sup>
$\beta$ -Caryophyllen	6 – 11 % <sup>x</sup>
Aromadendren	< 0,2 % <sup>x</sup>
Humulen	22 – 32 % <sup>x</sup>
Farnesen	16 – 24 % <sup>x</sup>
$\beta$ -Selenen	0,5 – 1,0 % <sup>x</sup>
$\alpha$ -Selenen	0,5 – 1,0 % <sup>x</sup>

### Hochfeine Aromasorte

- mittlerer Bitterwert
- sehr gutes Aroma
- mittlere Lagerstabilität

### Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten:

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

### Reifezeit

früh

### Lagerstabilität

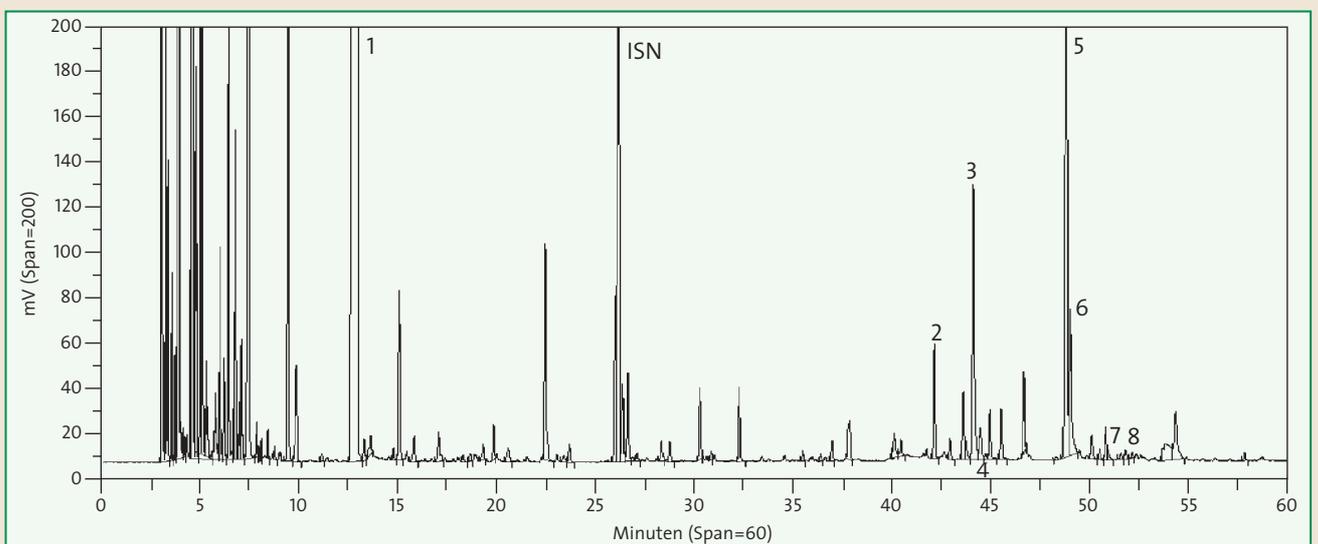
mittel

### Durchschnittsertrag

1.300 kg/ha

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

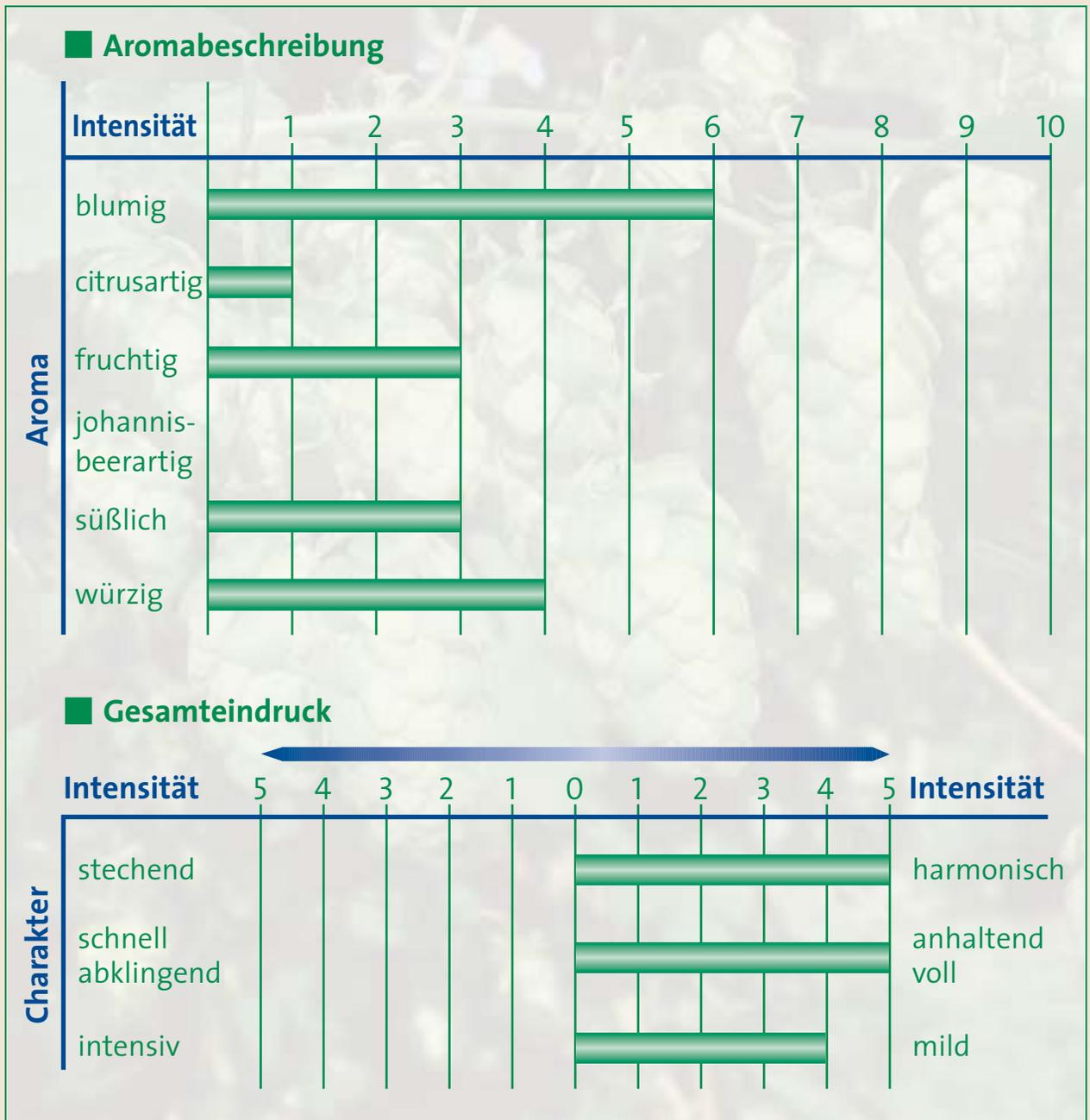
### Headspace-Gaschromatogramm



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

# Tettnanger

## Bonitierung



Die Landsorte Tettnanger gehört zum Saazer-Formenkreis. Sie wird ausschließlich in Tettnang angebaut und bringt mittlere Erträge.

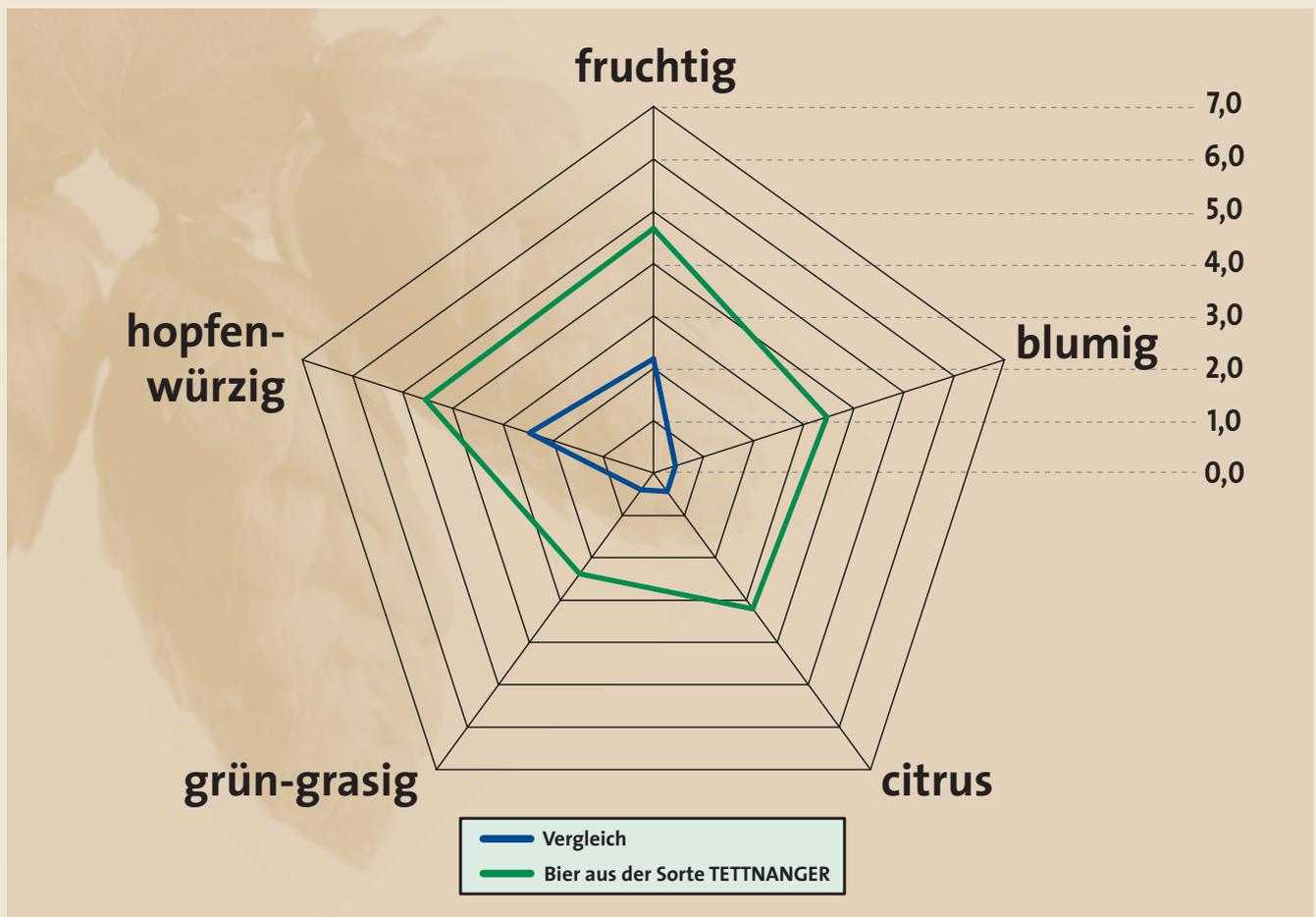
# Brauversuch: Tettnanger

## 1. Bier-Analyse

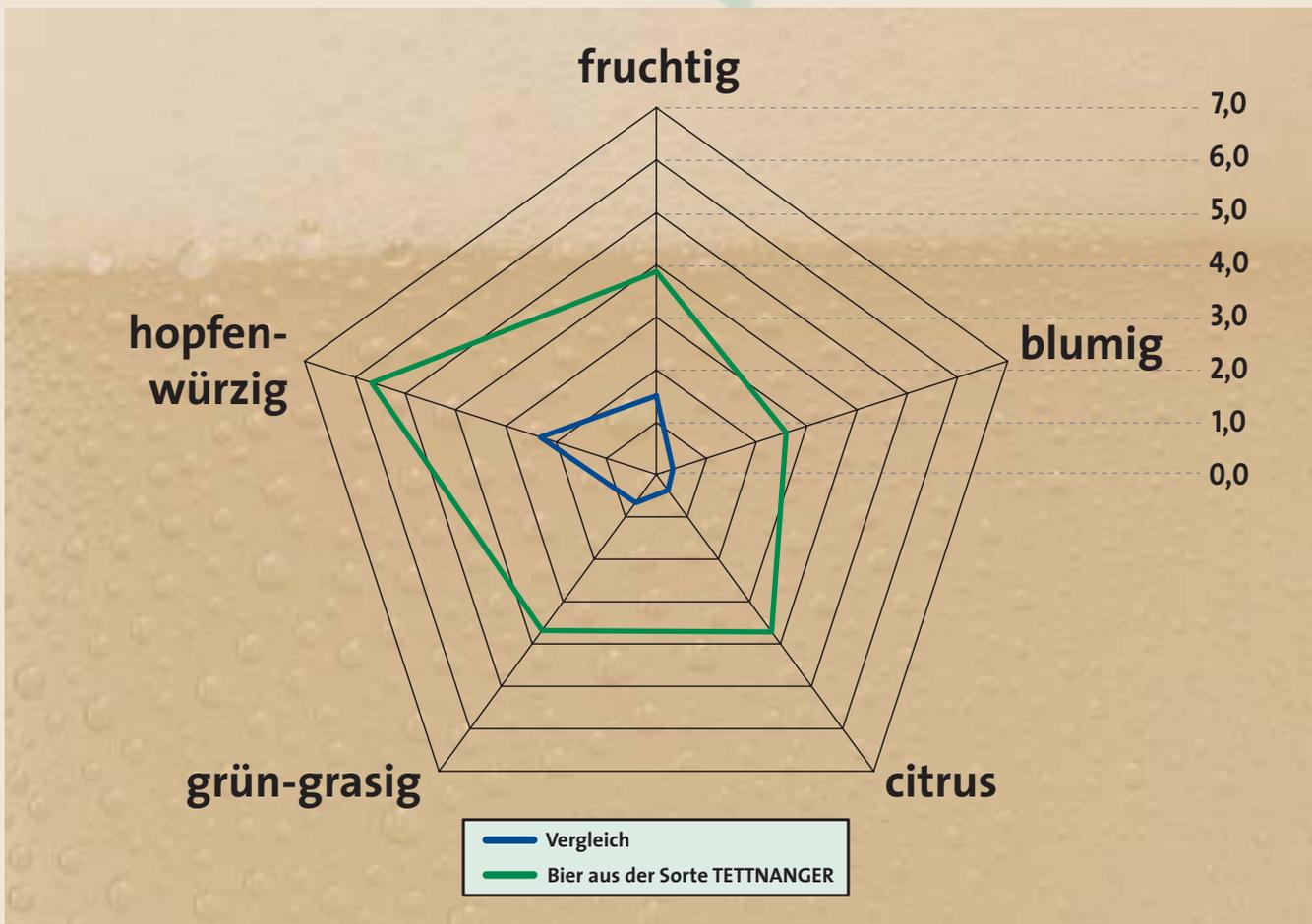
Co-Isohumulon	7,4 mg/l	Iso-Xanthohumul	0,73 mg/l
n-Isohumulon	11,3 mg/l	Xanthohumul	nn*
Ad-Isohumulon	3,2 mg/l	Linalool	54 µg/l
Σ Isohumulone	21,9 mg/l	Gesamtpolyphenole	251 mg/l
Bittereinheiten	25 EBC-BE		

\*nn: nicht nachweisbar

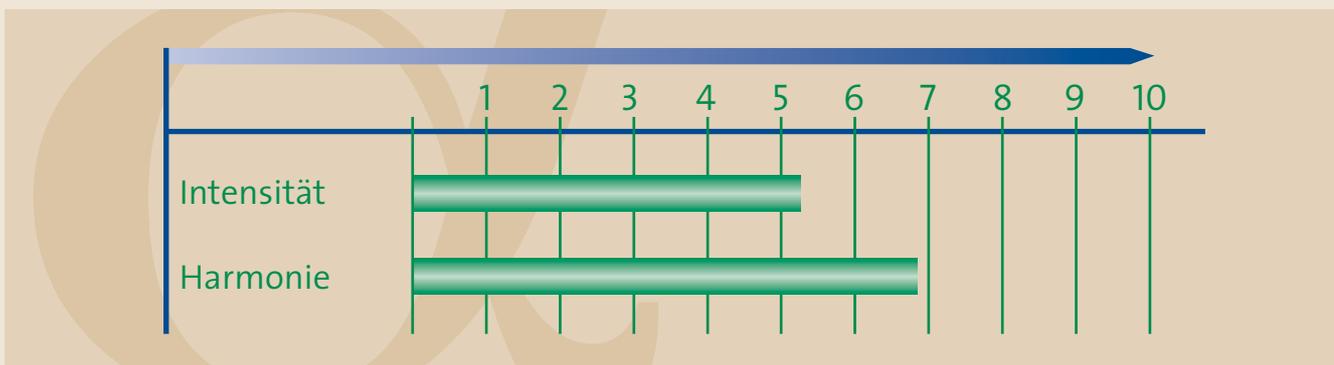
## 2. Sensorische Beurteilung „Hopfenaroma im Geruch“



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



### 4. Sensorische Beurteilung „Bittere“



Die Sorte Tettnanger zeigt im Bier eine harmonische Bittere mittlerer Intensität. Ihr Aroma läßt im Geruch alle Aromaeindrücke erkennen. Im Trunk zeigen sich neben hopfenwürzigen vor allem auch citrusartige und grasig-grüne Noten.