

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

α -Säuren	2,5 – 5,5 % *
β -Säuren	3,0 – 5,0 % *
Cohumulon	22 – 28 % ^x
Colupulon	40 – 45 % ^x

Polyphenole

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

Aromastoffe

Gesamtöl	0,5 – 0,9 % *
Myrcen	20 – 35 % ^x
Linalool	0,4 – 0,9 % ^x
β -Caryophyllen	6 – 11 % ^x
Aromadendren	< 0,2 % ^x
Humulen	22 – 32 % ^x
Farnesen	16 – 24 % ^x
β -Selenin	0,5 – 1,0 % ^x
α -Selenin	0,5 – 1,0 % ^x

Hochfeine Aromasorte

- mittlerer Bitterwert
- sehr gutes Aroma
- mittlere Lagerstabilität

Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten:

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

Reifezeit

früh

Lagerstabilität

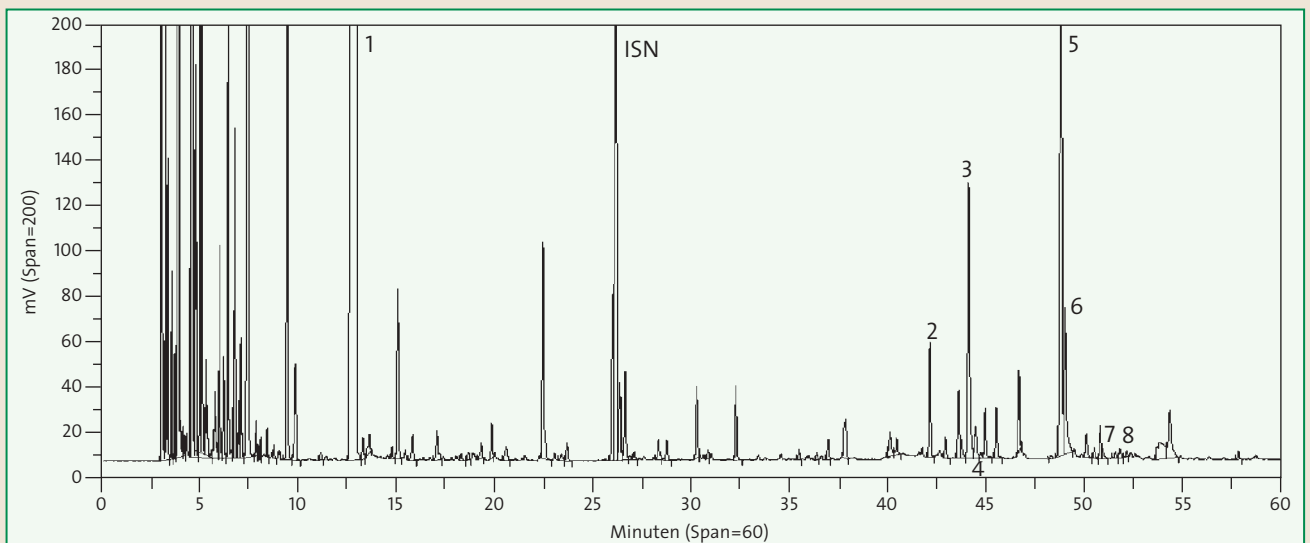
mittel

Durchschnittsertrag

1.300 kg/ha

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

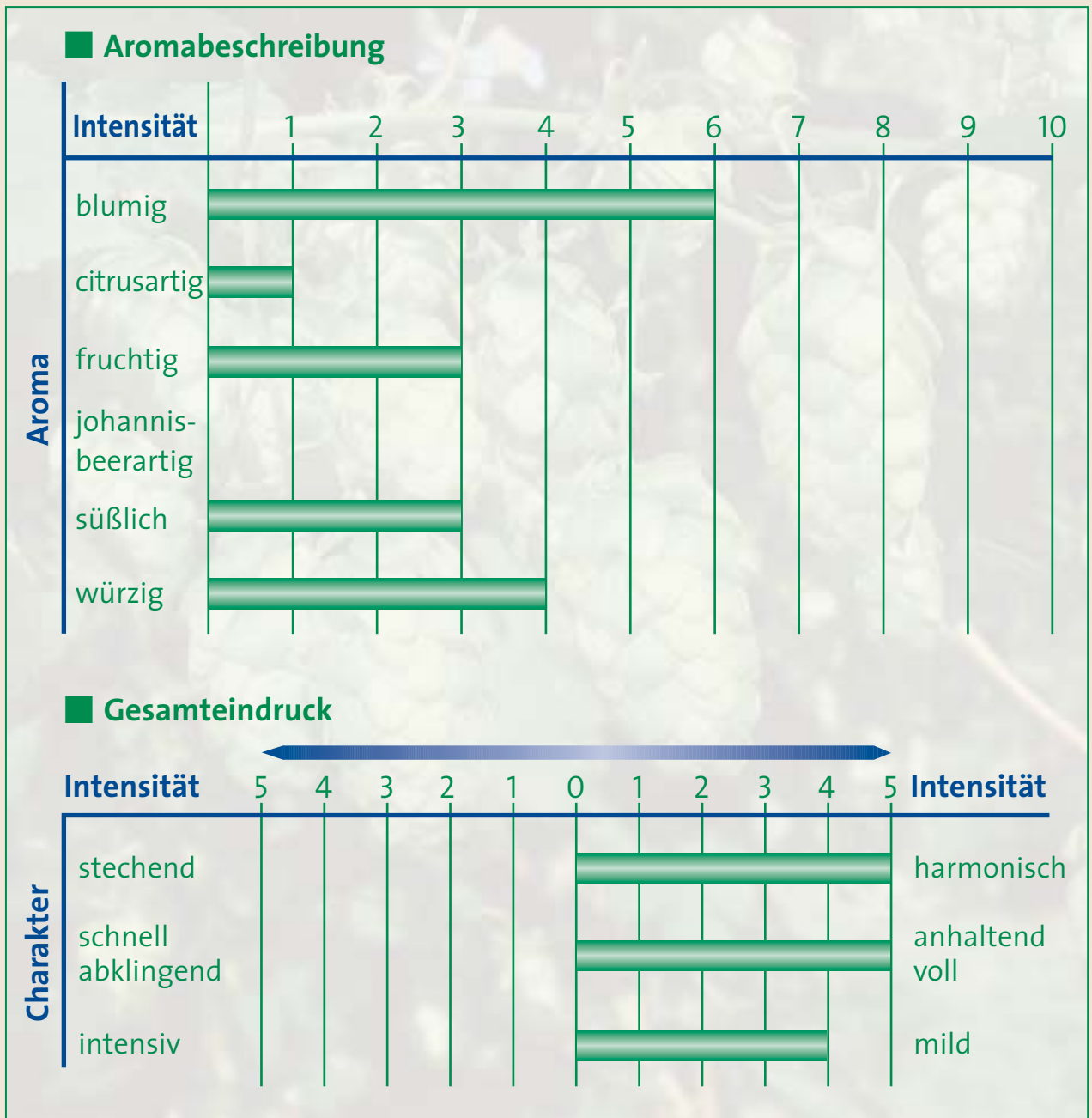
Headspace-Gaschromatogramm



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

Tettnanger

Bonitierung



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

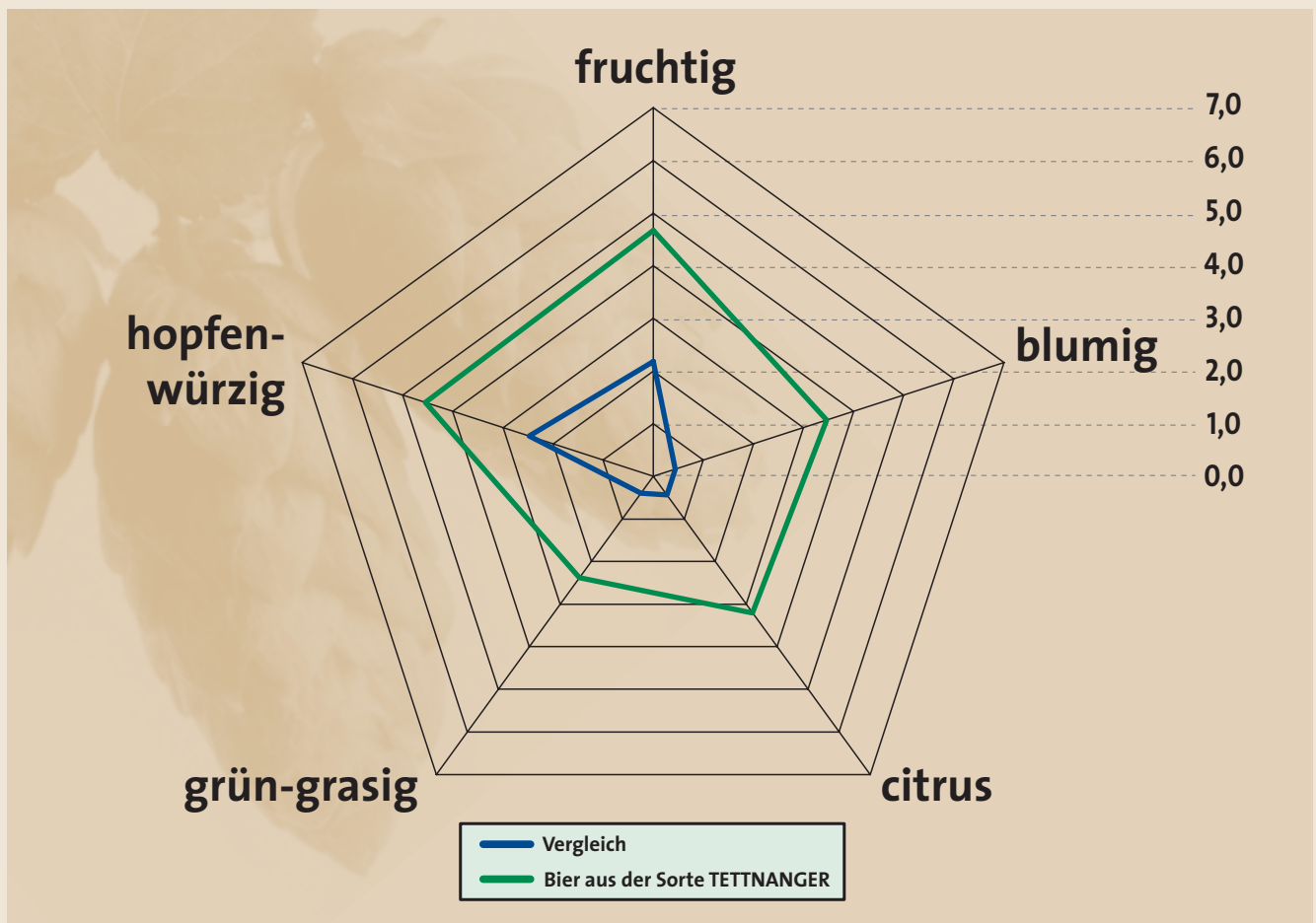
Brauversuch: Tettnanger

1. Bier-Analyse

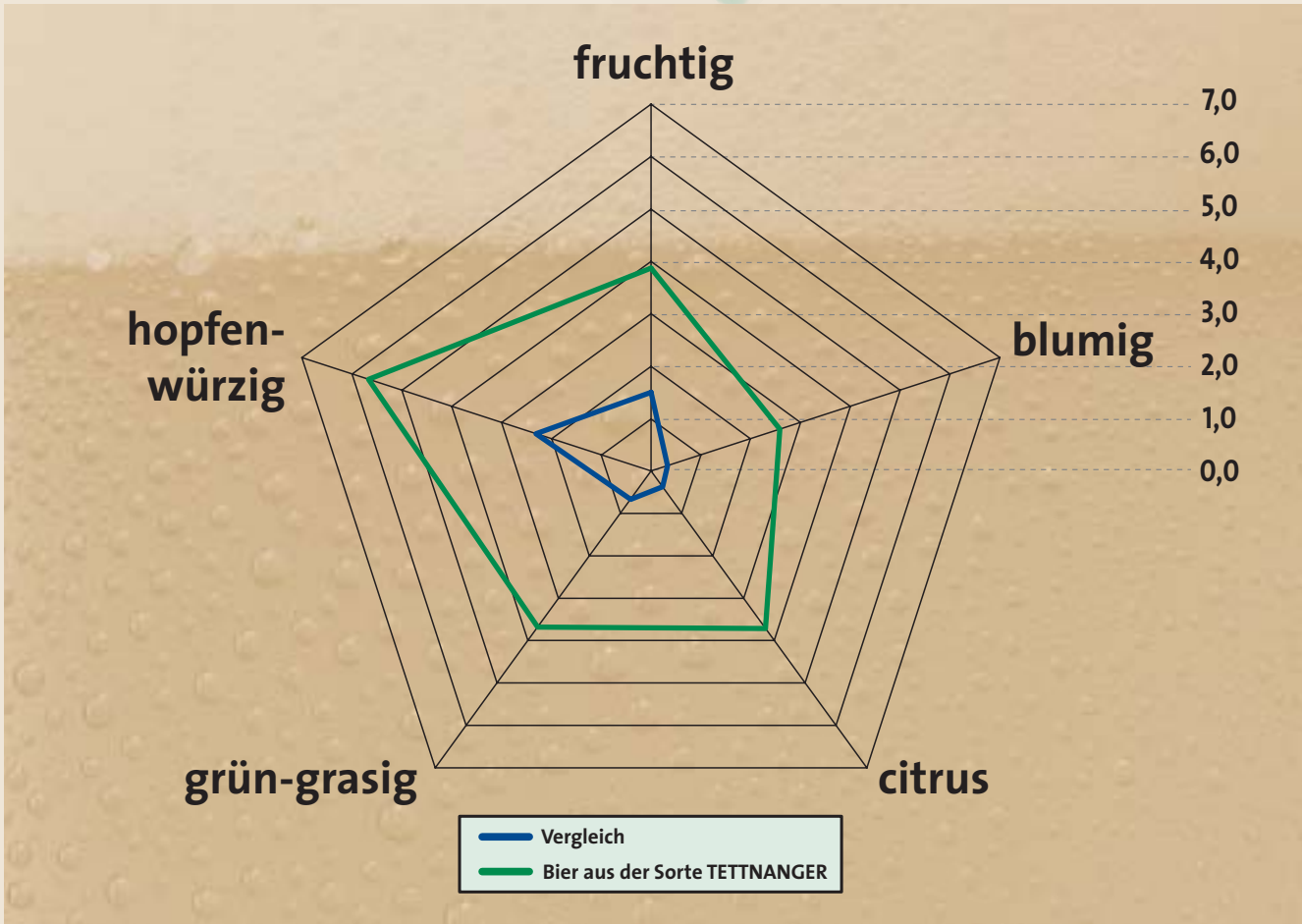
Co-Isohumulon	7,4 mg/l	Iso-Xanthohumol	0,73 mg/l
n-Isohumulon	11,3 mg/l	Xanthohumol	nn*
Ad-Isohumulon	3,2 mg/l	Linalool	54 µg/l
Σ Isohumulone	21,9 mg/l	Gesamtpolyphenole	251 mg/l
Bittereinheiten	25 EBC-BE		

*nn: nicht nachweisbar

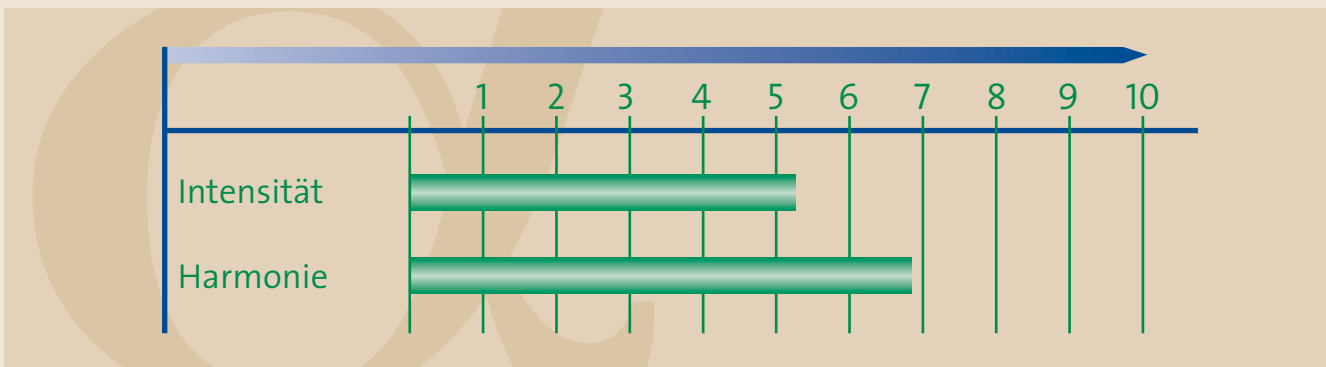
2. Sensorische Beurteilung „Hopfenaroma im Geruch“



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.