

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

Hallerter Tradition

GRUPPE:

NR. BALLEN/BALLOT

GEWICHT IN KG (BRUTTO)

Aufbereiter:

ORT:

DEN:

19

Gleichmischer/Aufsicht:

DEUTSCHER
SIEGEL

DEUTSCHER
SIEGEL



Hallertauer Tradition

Eigenschaften

Bitterstoffe

α -Säuren	4,0 – 7,0 % *
β -Säuren	3,0 – 6,0 % *
Cohumulon	24 – 30 % ^x
Colupulon	41 – 49 % ^x

Polyphenole

Gesamtgehalt	4,0 – 5,0 % *
Xanthohumol	ca. 0,4 % *

Aromastoffe

Gesamtöl	0,5 – 1,0 % *
Myrcen	17 – 32 % ^x
Linalool	0,7 – 1,2 % ^x
β -Caryophyllen	10 – 15 % ^x
Aromadendren	< 0,2 % ^x
Humulen	35 – 50 % ^x
Farnesen	< 1 % ^x
β -Selinen	0,5 – 1,0 % ^x
α -Selinen	0,5 – 1,0 % ^x

Hochfeine Aromasorte

- mittlerer bis hoher Bitterwert
- sehr gutes Aroma
- gute Lagerstabilität

Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten:

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

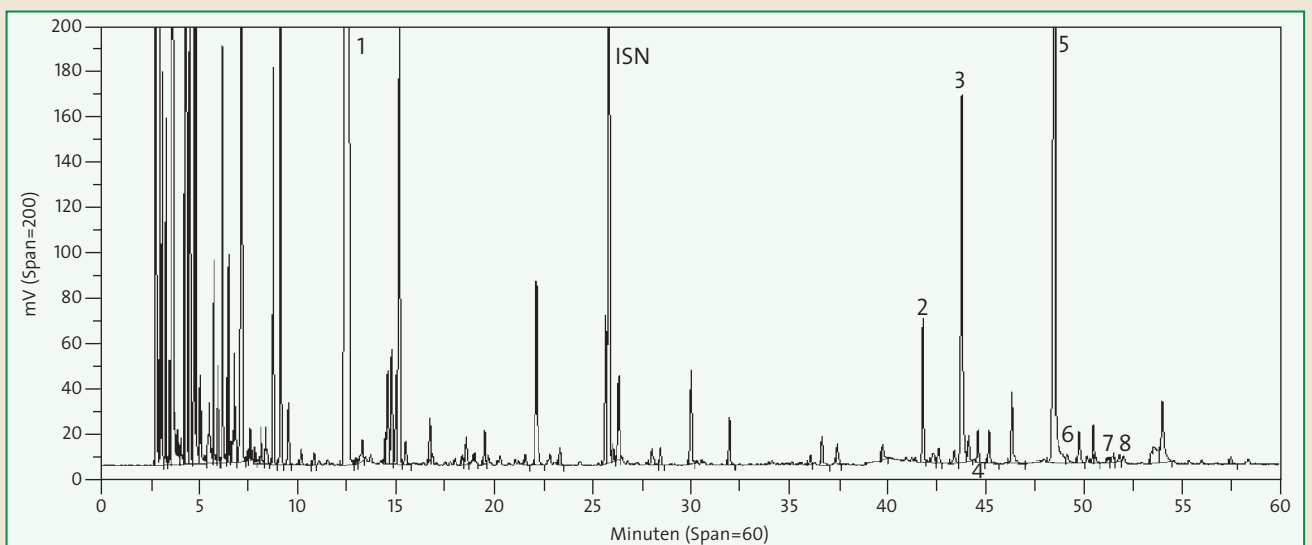
Reifezeit mittelfrüh

Lagerstabilität gut

Durchschnittsertrag 1.850 kg/ha

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

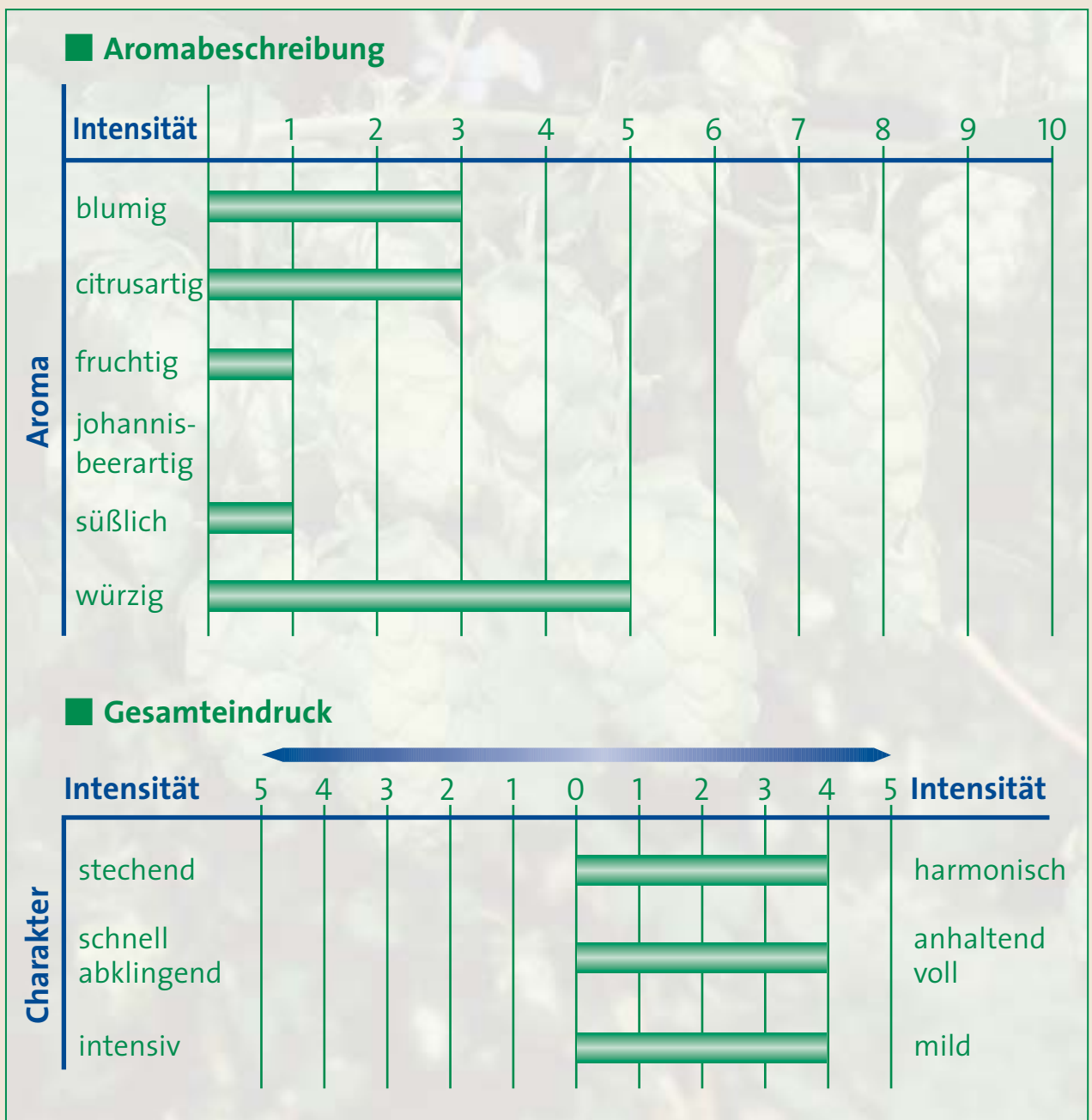
Headspace-Gaschromatogramm



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

Hallertauer Tradition

Bonitierung



Hallertauer Tradition ist eine Züchtung des Hopfenforschungszentrums Hüll mit guten Resistenzeigenschaften, hohem Ertrag und sehr guten Anbaueigenschaften. Die Aromasorte wurde 1993 als Sorte zugelassen.

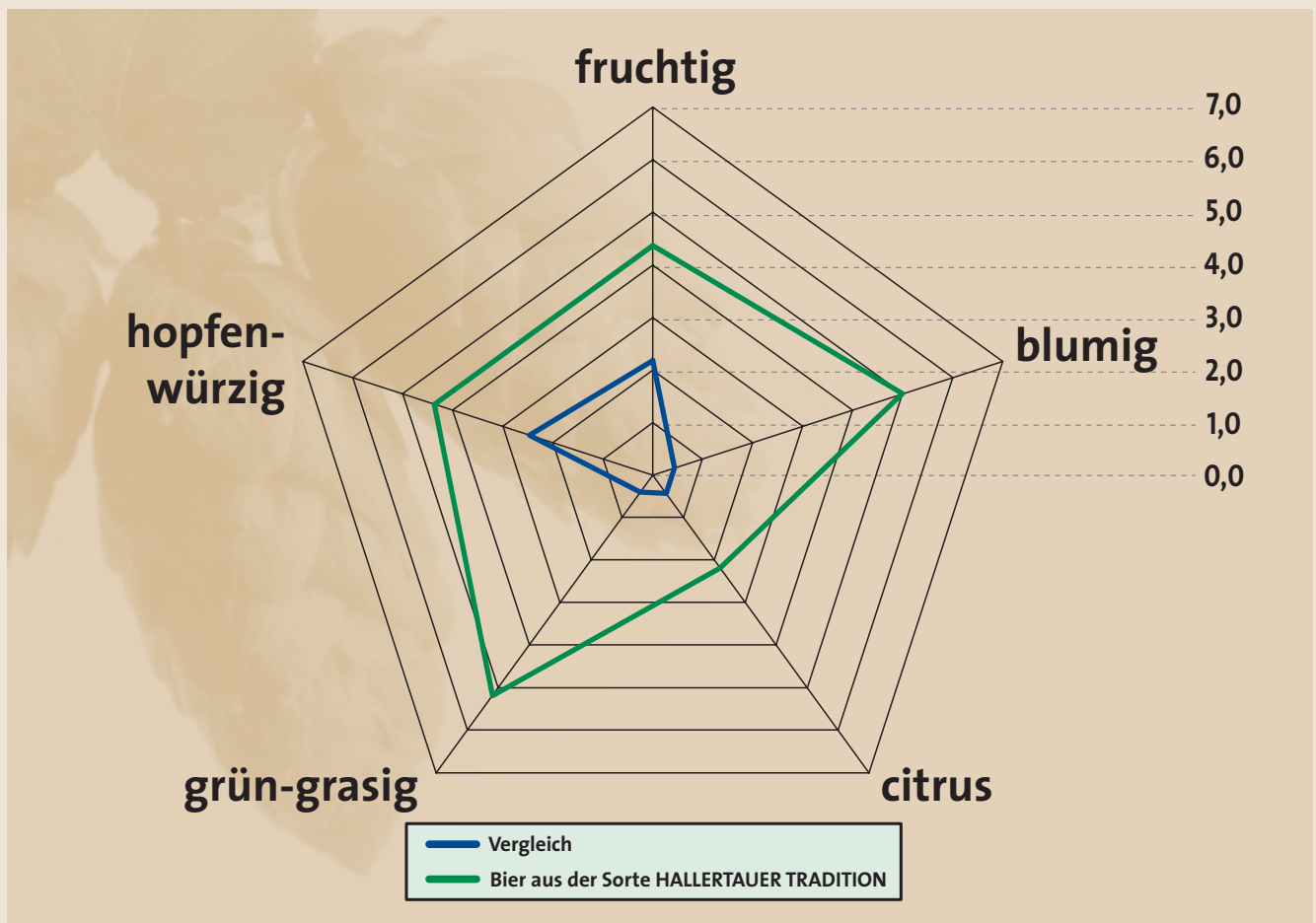
Brauversuch: Hallertauer Tradition

1. Bier-Analyse

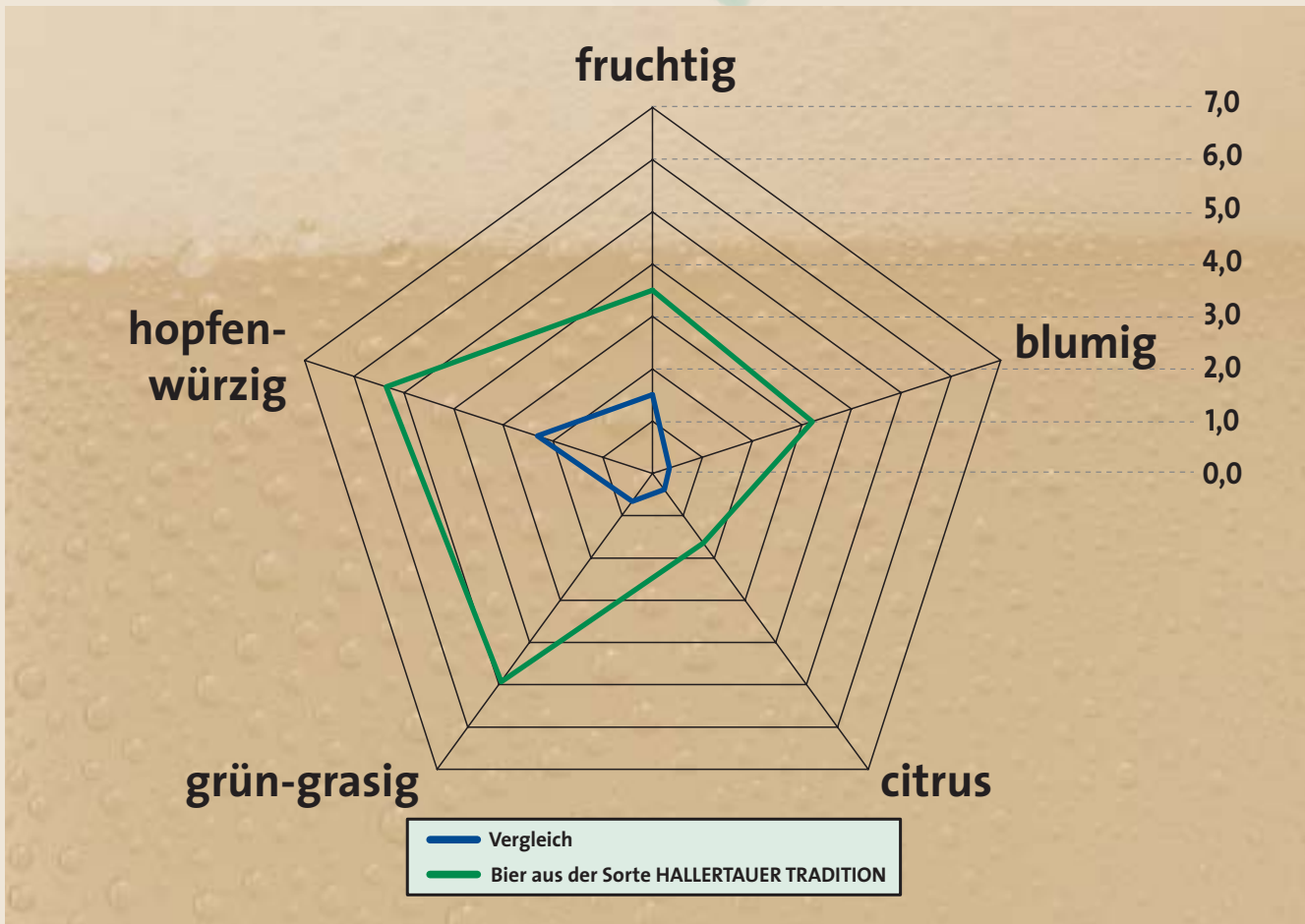
Co-Isohumulon	7,3 mg/l	Iso-Xanthohumol	0,51 mg/l
n-Isohumulon	11,8 mg/l	Xanthohumol	nn*
Ad-Isohumulon	3,4 mg/l	Linalool	47 µg/l
Σ Isohumulone	22,5 mg/l	Gesamtpolyphenole	208 mg/l
Bittereinheiten	24 EBC-BE		

*nn: nicht nachweisbar

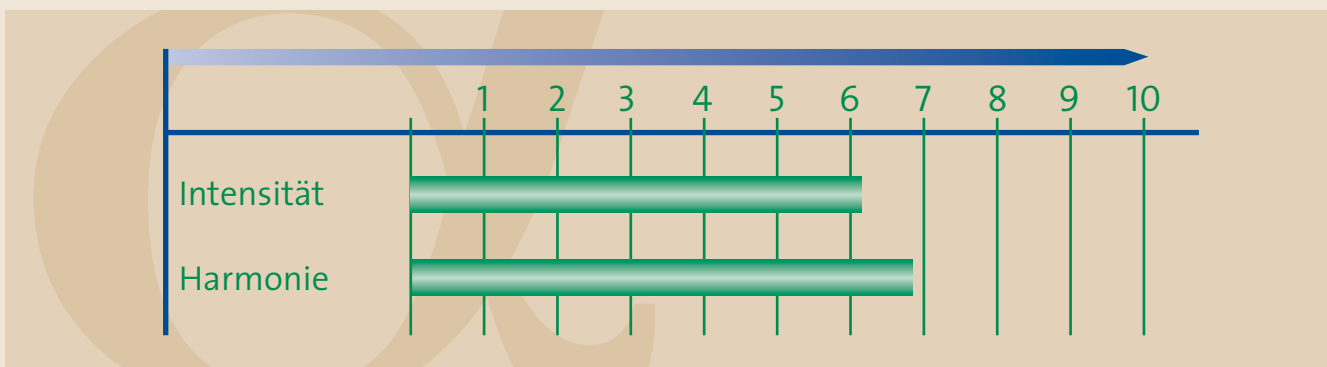
2. Sensorische Beurteilung „Hopfenaroma im Geruch“



3. Sensorische Beurteilung „Hopfenaroma im Trunk“



4. Sensorische Beurteilung „Bittere“



Die Sorte Hallertauer Tradition verleiht dem Bier eine intensive, harmonische Bittere. Das Aroma ist im Geruch geprägt von blumigen und grün-grasigen Eindrücken. Im Trunk kommt neben den grün-grasigen Noten noch der hopfenwürzige Geschmackseindruck hinzu.