

# BEGLEITURKUNDE

Allgemein auf Grund der Verordnung (EWG) Nr. 1038/71 vom 25. 7. 1971,  
geändert durch Verordnung (EWG) Nr. 1170/77 vom 17. 5. 1977.

## DEUTSCHER SIEGELHOPFEN

(ohne Samen)



SORTE

**Smaragd**

GRUPPE:

NR. BAULEN/BALLOT

GEWICHT IN KG (BRUTTO)

Aufbereiter:

ORT:

DEN:

19

Siegelmeister/Aufsicht:

DEUTSCHER  
SIEGEL

DEUTSCHER  
SIEGEL



# Smaragd

## Eigenschaften

### Bitterstoffe

$\alpha$ -Säuren	4,0 – 6,0 % *
$\beta$ -Säuren	3,5 – 5,5 % *
Cohumulon	13 – 18 % <sup>x</sup>
Colupulon	38 – 48 % <sup>x</sup>

### Polyphenole

Gesamtgehalt	4,0 – 6,0 % *
Xanthohumol	0,2 – 0,3 % *

### Aromastoffe

Gesamtöl	0,4 – 0,8 % •
Myrcen	20 – 40 % <sup>x</sup>
Linalool	0,9 – 1,4 % <sup>x</sup>
$\beta$ -Caryophyllen	9 – 14 % <sup>x</sup>
Aromadendren	< 0,2 % <sup>x</sup>
Humulen	30 – 50 % <sup>x</sup>
Farnesen	< 1 % <sup>x</sup>
$\beta$ -Selenen	0,3 – 0,8 % <sup>x</sup>
$\alpha$ -Selenen	0,3 – 0,8 % <sup>x</sup>

### Hochfeine Aromasorte

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

### Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten:

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

### Reifezeit

mittelspät

### Lagerstabilität

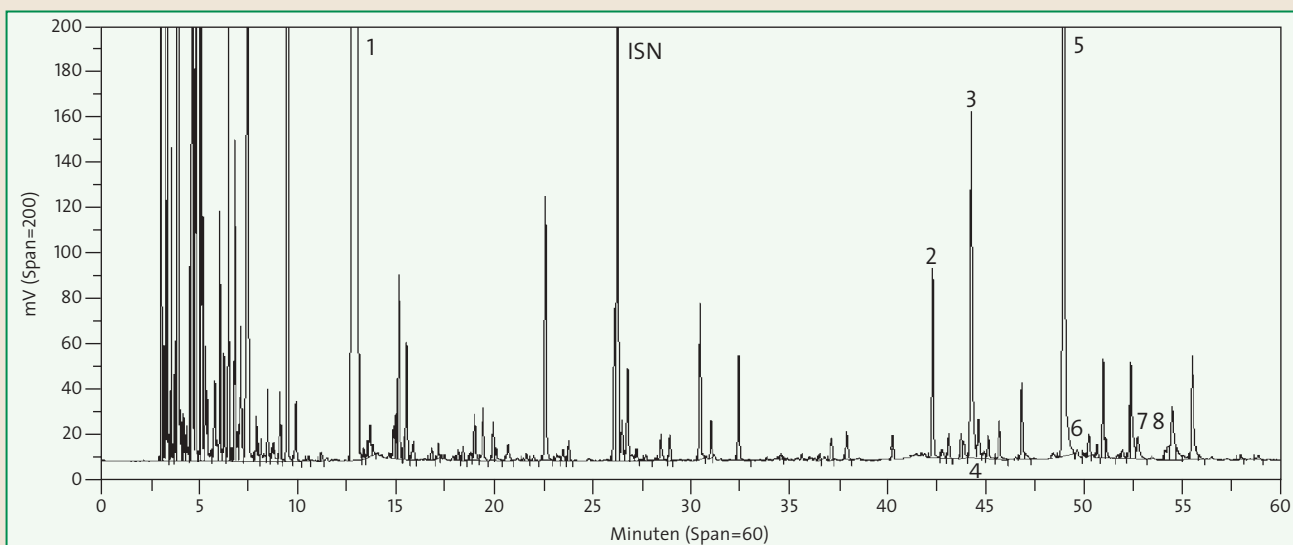
mittel

### Durchschnittsertrag

1.850 kg/ha

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

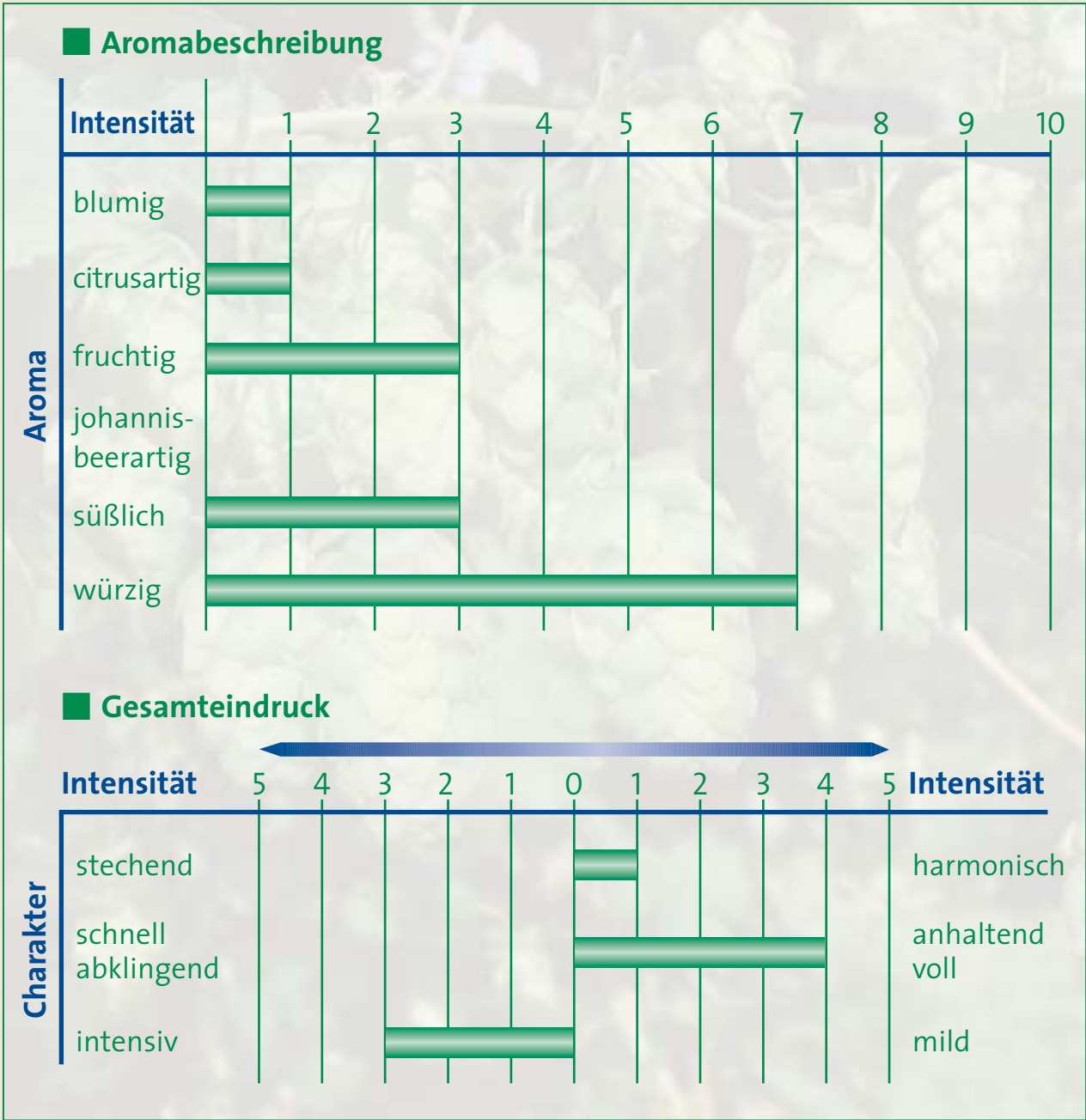
### Headspace-Gaschromatogramm



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

# Smaragd

## Bonitierung



Smaragd ist eine Aromasorte des Hopfenforschungszentrums Hüll mit guten Resistenzeigenschaften, hohem Ertrag und guten Anbaueigenschaften. Die Zulassung der neuen Aromasorte wird für das Jahr 2005 erwartet.

