

LEMONDROP

SORTENDATENBLATT


www.hopsteiner.de

Genetischer Ursprung

Aromahopfen, Kreuzung zwischen Cascade und USDA 19058m

Agronomische Aspekte

Anbau

Klassifizierung	Aroma
Ertrag (kg/ha)	2.450 - 2.900
Reife	Früh bis Mittelfrüh
Hauptanbauland	USA

Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten

Peronospora	Tolerant
Echter Mehltau	Anfällig

Chemische Inhaltsstoffe

Bitterstoffe

Alpha-Säuren %	5,0 - 7,0
Beta-Säuren %	4,0 - 6,0
Cohumulon % rel.	28 - 34

Aroma Komponenten

Gesamtöl (ml/100g)	1,5 - 2,0
Beta-Caryophyllen : Humulen	0,56 - 0,58
Farnesen % der gesamten Ölmenge	6,0 - 7,0
Linalool % der gesamten Ölmenge	0,4 - 0,6
Linalool: Alpha-Säuren	0,08 - 0,09

Aroma Bewertung (Geruch des Rohhopfens, 0-5)

Aroma Spezifikation	Zitrone, Minze, Grüner Tee, leicht Melone				
Fruchtig					
Blumig					
Citrusartig					
Würzig					
Erdig / Harzig					
Kräuterartig					
Süß					

Alternativsorten

Sudhaus	Kalthopfung
Cascade, Mandarin Bavaria, Centennial	Cascade, Mandarin Bavaria, Centennial

Simon H. Steiner, Hopfen, GmbH

Auhofstraße 18 | D-84048 Mainburg, Germany
 Tel +49 (0) 87 51-86 05-0 | Fax +49 (0) 87 51-86 05-80
 E-mail info@hopsteiner.de

S.S. Steiner, Inc.

655 Madison Avenue, New York, N.Y., 10065, USA
 Tel +1 212 838-8900 | Fax +1 212 593-4238
 E-mail sales@hopsteiner.com

Steiner Hops Limited

319 A High Street, Epping, Essex CM16 4DA, England
 Tel +44 (0) 1992 572 331 | Fax +44 (0) 1992 573 780
 E-mail enquiries@hopsteiner.co.uk

Steiner Asia

Hopsteiner Trading (Zhuhai) Co., Ltd.
 Suite 15 C, Jiu Chang Building, No. 8, Hai Zhou Road, Ji Da District,
 Zhuhai, Guangdong, China 519015
 Tel +86 756 322-3340 | Fax +86 756 322-3345
 E-mail info@hopsteiner.com.cn

Hopsteiner
 DEM BRAUER VERPFLICHTET.