

Smaragd

Deutschland

Cognac
Butter
Kamillentee
Lakritz
Estragon

Der grün-glänzende Edelstein stand Pate bei der Namensgebung der feinen Aromasorte. Smaragd verfügt über einen hohen Bitterwert sowie über gute Resistenzeigenschaften. Die deutsche Zuchtsorte ist besonders ertragsreich.



Analysenwerte

Kategorie	Aroma
Anbaugebiet	Deutschland
Abstammung	Tochter von Hallertauer Gold
Alphasäuren*	4,0 - 6,0 %
Betasäuren	3,5 - 5,5 %
Gesamtpolyphenole	4,0 - 6,0 %
Gesamtöl	0,4 - 0,8 ml/100g
Myrcen	20,0 - 40,0 % des Gesamtöls
Linalool	0,9 - 1,4 % des Gesamtöls

Die Analysenwerte sind sortentypische Werte zum Zeitpunkt der Ernte, können jedoch abhängig von Erntejahr, Anbaugebiet, Pflanzler und Alterungsgrad variieren.

*Der Alphagehalt wird spektralphotometrisch bestimmt.