

Extra Styrian Dana

Slowenien

Wacholder
Orange
Bärlauch
Birne
Zitronenthymian

Bei dieser Zuchtsorte war es das Ziel, neben Bitterkeit auch Aroma zu erhalten. Extra Styrian Dana bietet daher ein intensives Hopfenaroma und eine robuste Bitterkeit.



Analysenwerte

Kategorie	Dual
Anbaugebiet	Slowenien
Abstammung	Tochter von Hallertau Magnum
Alphasäuren*	12,5 - 18,8 %
Betasäuren	4,2 - 6,0 %
Gesamtpolyphenole	Keine Daten
Gesamtöl	2,4 - 3,9 ml/100g
Myrcen	42,0 - 60,0 % des Gesamtöls
Linalool	0,5 - 1,0 % 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.