

Als einziger Betrieb Deutschlands
belebten und kultivierten wir die
fast ausgestorbene Sorte **Hüller Bitter**.

Aromabeschreibung:

mild, würzig, milde Bittere, hopfenharzig,
leicht, fruchtig.

Sehr gut als Alternative für die Sorten
CZ Saazer, Tettnanger, Spalter, Hallertauer Mittelführer
einsetzbar.





Anbaugebiet: Hallertau

**Widerstandsfähigkeit
gegen Krankheiten:**

- gegen Welke gut bis sehr gut
- gegen Peronospora gut bis sehr gut
- gegen Echten Mehltau mittel

Reifezeit: mittelspät

Durchschnittsertrag: 31 Ztr./ha

Die Aromasorte "Hüller Bitterer" war die erste welkeresistente Zuchtsorte des Hopfenforschungsinstitutes in Hüll. Sie ist sehr gesund und frohwüchsig.

Weil die Erträge nicht immer zufriedenstellend sind, verzeichnet der "Hüller Bitterer" einen rückläufigen Anbau.

Growing area: Hallertau

Resistance to disease:

- to wilt good to very good
- to peronospora good to very good
- to powdery mildew average

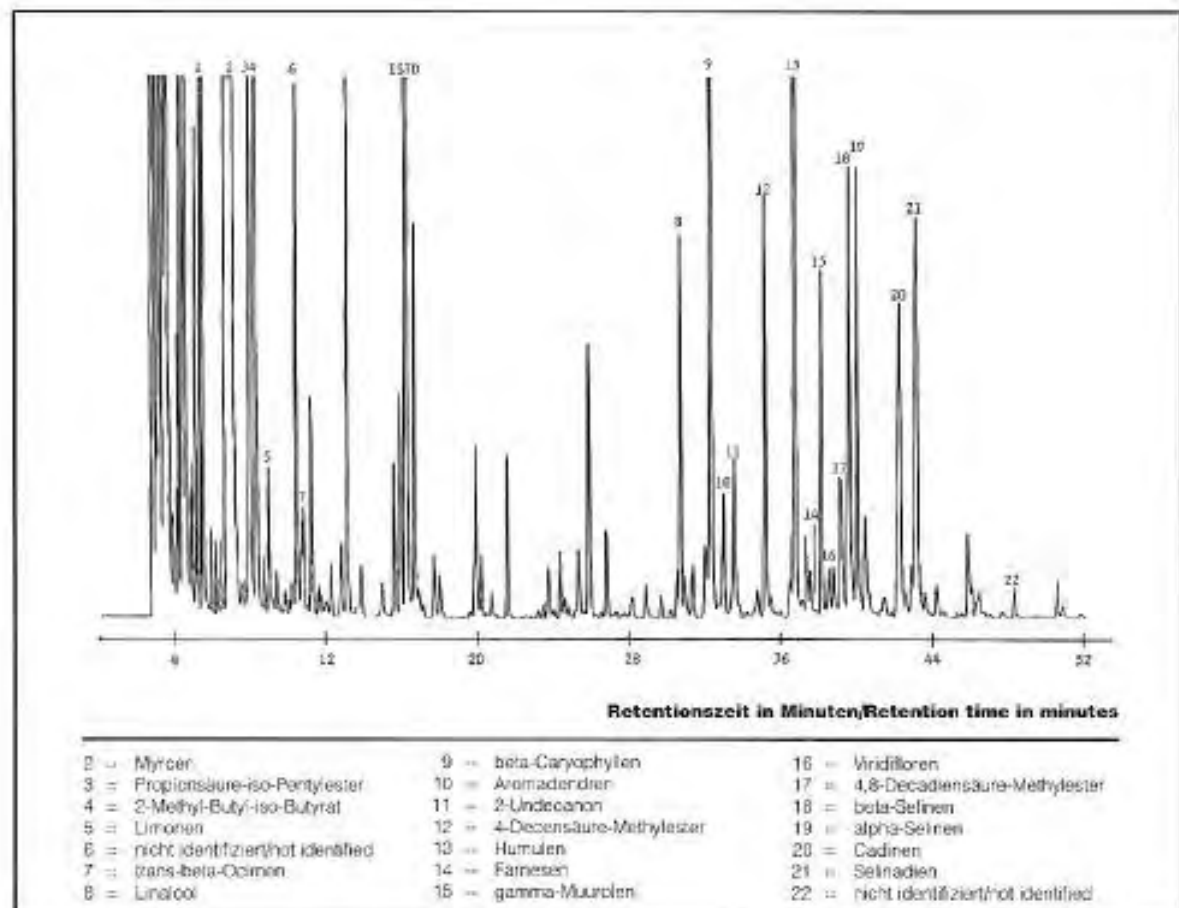
Ripening time: medium late

Average yield: 31 Ztr./ha

The aroma variety "Hüll Bitterer" was the first wilt-resistant variety to be bred by the Hop Research Institute in Hüll. It is very healthy and grows readily. As the yields are not always satisfactory, the cultivation of "Hüll Bitterer" is declining.



Gaschromatogramm der ätherischen Öle/gaschromatogram of the essential oils



Inhaltsstoffe und Brauqualität

components and brewing quality

Bitterstoffe		bitter substances
Gesamtharz	16,0 %	total resins
alpha-Säuren	6,3 %	alpha-acids
beta-Säuren	5,0 %	beta-acids
Cohumulon	27 - 30 %	cohumulone
Colupulon	46 - 49 %	colupulone

Aromastoffe		aroma substances
Gesamtöl	1,5 %	total oil
Myrcen	28,0 %	myrcene
2-Methyl-butyl-isobutytrat	1,4 %	2-methyl-butyl-isobutyrate
beta-Caryophyllen	8,0 %	beta-caryophyllene
Aromadendren	1,0 %	aromadendrene
Humulen	20,8 %	humulene
Farnesen	< 0,1 %	farnesene
beta-Selinen	7,8 %	beta-selinene
alpha-Selinen	8,5 %	alpha-selinene
Selinadien	12,0 %	selinadiene

(Durchschnittswerte)

Cohumulon/Colupulon in % der alpha/beta-Säuren

Gesamtöl in % der Trockensubstanz; Einzelkomponenten in % des Gesamtöls/Total oil in % of dry matter; single components in % of total oil.

Lagerstabilität **mittel**

storage stability **average**

Brauqualität **Aromahopfen mit
guter Bitterqualität**

brewing quality **aroma hop with
good bitter quality**

BEGLEITURKUNDE

Ausgestellt auf Grund der Verordnung (EWG) Nr. 1696/71 vom 26. 7. 1971,
geändert durch Verordnung (EWG) Nr. 1170/77 vom 17. 5. 1977.

DEUTSCHER SIEGELHOPFEN

(ohne Samen)

Zertifiziertes Erzeugnis - Verordnung (EWG) Nr. 890/78

LAND

ANBAUGEBIET

JAHRGANG

SORTE

HÜLLER BITTERER

GRUPPE:

NR. BALLEN/BALLOT

GEWICHT IN KG (BRUTTO)

Aufbereitet

ORT

GEN

19

Siegelmeister/Aufsicht

D I E N S T -
S I E G E L

NR. 1