

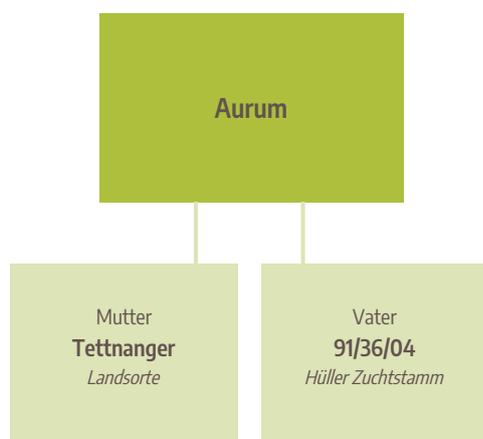


# AURUM

## Feinwürziger Hüller Aromahopfen der Extraklasse

Feinwürziger Hüller Aromahopfen der Extraklasse. Aurum besitzt aufgrund seines hohen Gesamtölgehaltes ein sehr hohes Aromapotential und ermöglicht je nach Zeitpunkt und Menge der Hopfengabe eine klassisch, hopfig-würziges bis dezent zitrus-frisches Aromaspektrum. Die Bittere bleibt immer fein und angenehm mild.

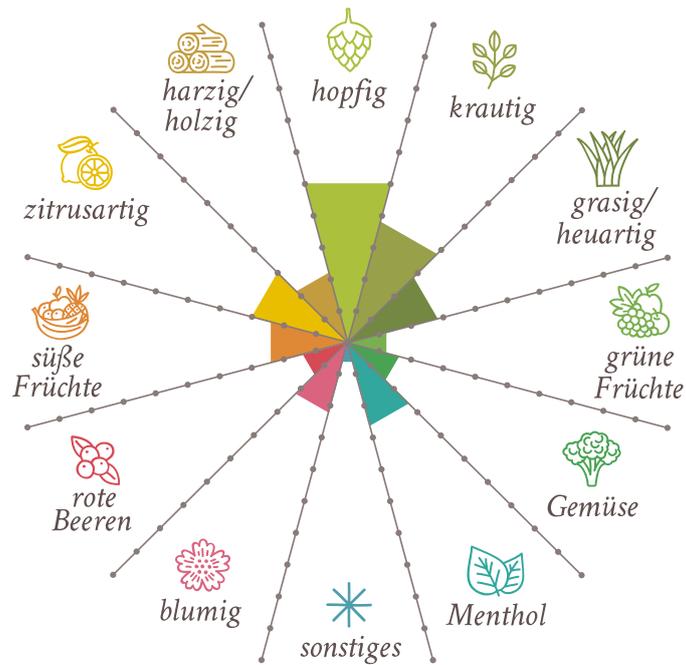
### Stammbaum



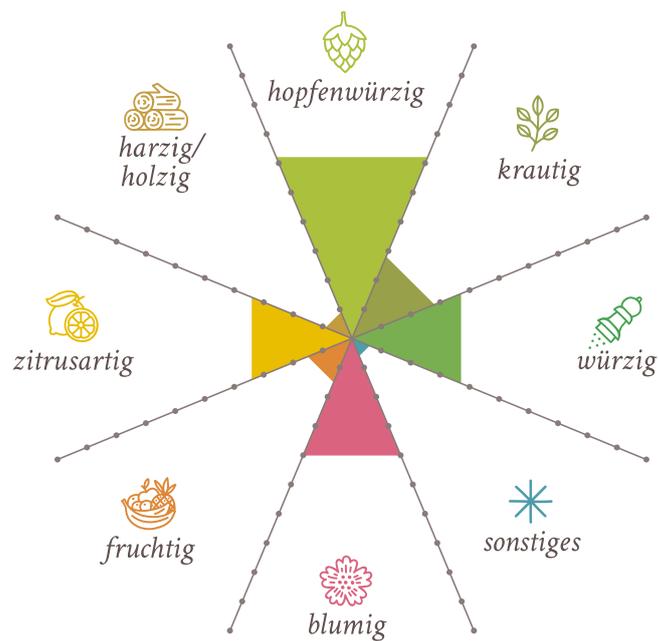
### Agronomische Eigenschaften

KLIMATOLERANZ				
gering		mittel		hoch
PFLANZENGESUNDHEIT				
gering		mittel	gut	sehr gut
REIFE				
früh	mittelfrüh	mittel	mittelspät	spät
<b>ERTRAGSPOTENZIAL (kg/ha)</b>				2000
<b>ALPHASÄUREGEHALT (%)</b>				4.7
<b>Cohumulonwert (% relativ v. Alpha-Säuren)</b>				20
<b>GESAMTÖLGEHALT (ml/100g)</b>				1.7
<b>Farnesengehalt (ml/100g)</b>				>10
<b>Linaloolgehalt (ml/100g)</b>				12

## Aromaeindrücke des Rohhopsens



## Aroma im Bier



Aurum besitzt aufgrund seines hohen Gesamtölgehaltes ein sehr hohes Aromapotential und ermöglicht je nach Zeitpunkt und Menge der Hopfengabe ein klassisch, hopfig-würziges bis dezent zitrus-frisches Aromaspektrum. Die Bittere bleibt immer fein und angenehm mild.

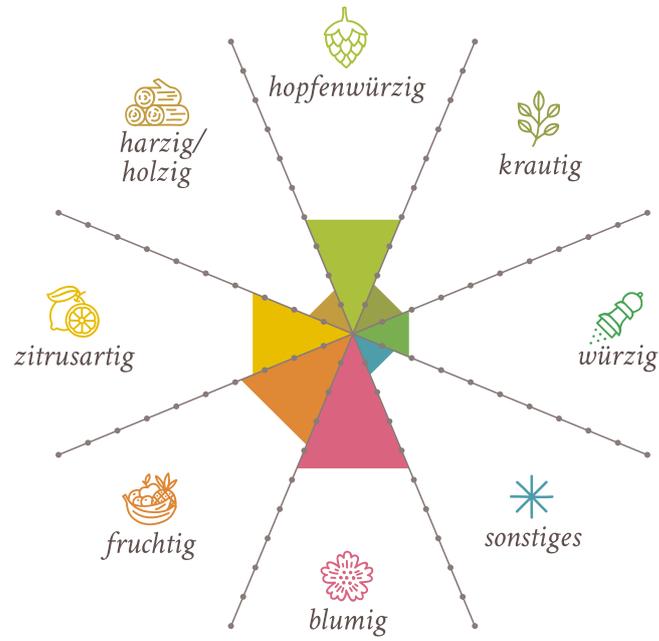
### QUALITÄT DER BITTERE

mittel

hoch

sehr hoch

# Aroma im kaltgehopften Bier



QUALITÄT DER BITTERE

mittel

hoch

sehr hoch