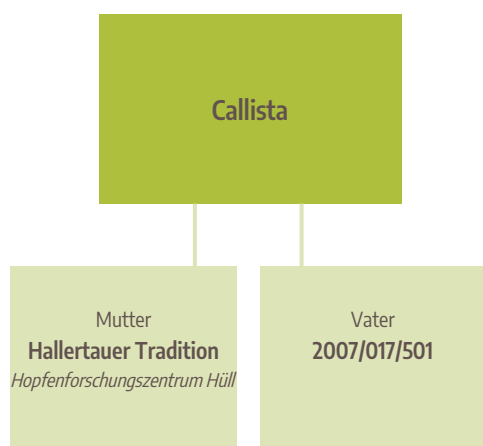




# CALLISTA

Hüller Aromasorte mit breitem Aromaspektrum und hoher Stress- und Klimatoleranz. Im Heißbereich erzielt Callista aufgrund des niedrigen Cohumulongehaltes eine extrem milde, ausgewogene Bitterqualität mit intensiv hopfigem Aromaprofil. Kalt gehopft entfaltet er, abhängig von Biertyp, Einsatzmenge und Zeitpunkt der Hopfengabe, Maracuja-, Pfirsich- und süß-fruchtige Beerenaromen.

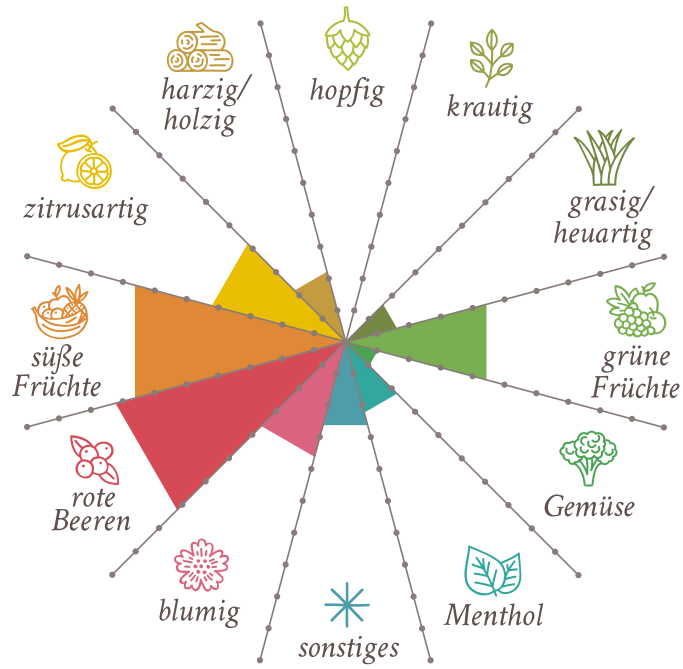
## Stammbaum



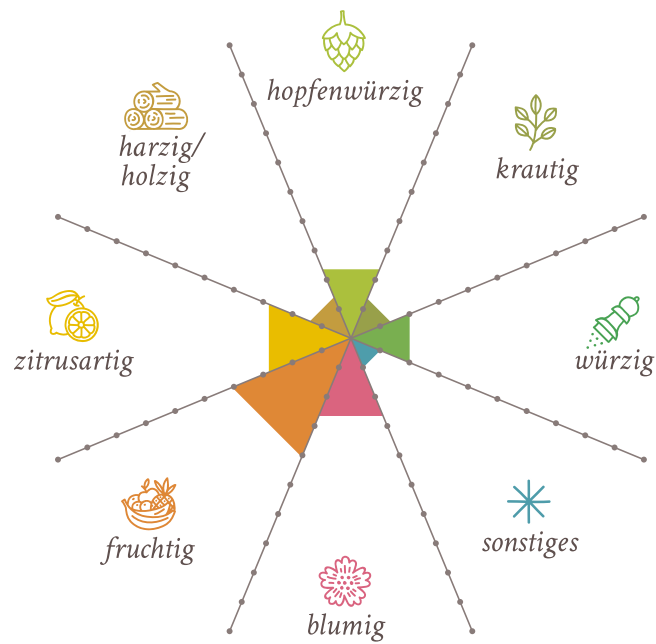
## Agronomische Eigenschaften

KLIMATOLERANZ	
gering	mittel
hoch	
PFLANZENGESUNDHEIT	
gering	mittel
gut	
sehr gut	
REIFE	
früh	mittelfrüh
mittel	
mittelspät	
spät	
<b>ERTRAGSPOTENZIAL</b> (kg/ha)	2300
<b>ALPHASÄUREGEHALT</b> (%)	3,4
<b>Cohumulonwert</b> (% relativ v. Alpha-Säuren)	19
<b>GESAMTÖLGEHALT</b> (ml/100g)	1
<b>Farnesengehalt</b> (ml/100g)	<0,5
<b>Linaloolgehalt</b> (ml/100g)	9

## Aromaeindrücke des Rohopfens



## Aroma im Bier



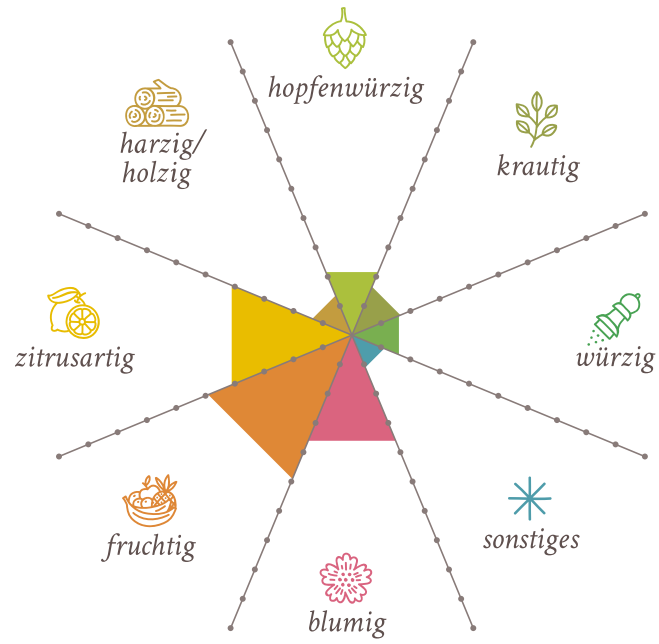
### QUALITÄT DER BITTERE

mittel

hoch

sehr hoch

# Aroma im kaltgehopften Bier



QUALITÄT DER BITTERE

mittel

hoch

sehr hoch