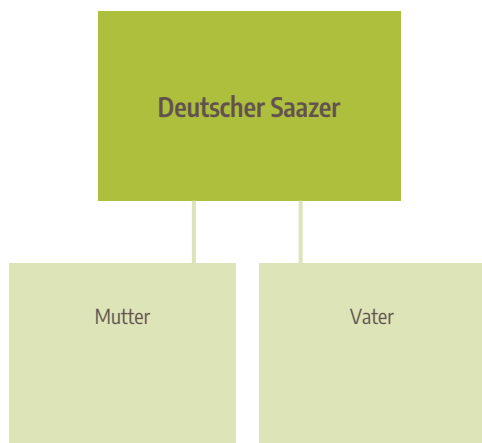




DEUTSCHER SAAZER

Traditionelle, hochfeine Aromasorte aus dem Saazer Formenkreis, die vorwiegend im Anbaugebiet Elbe-Saale produziert wird.

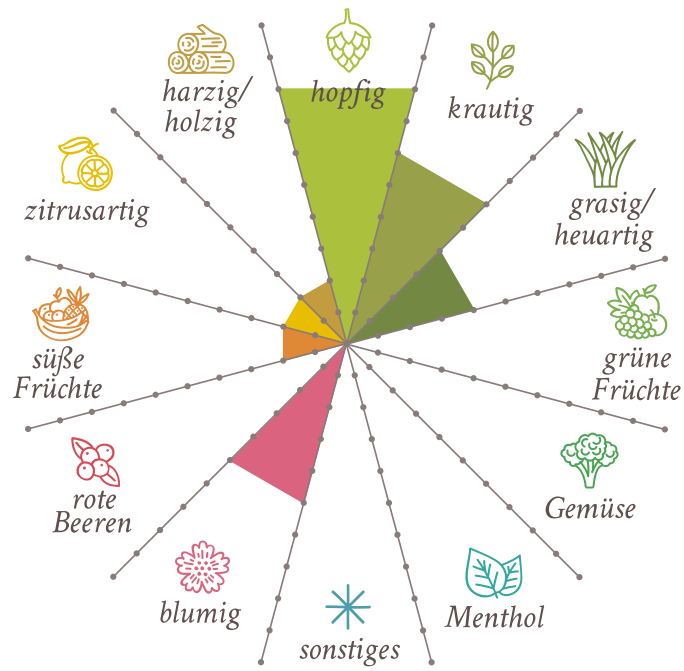
Stammbaum



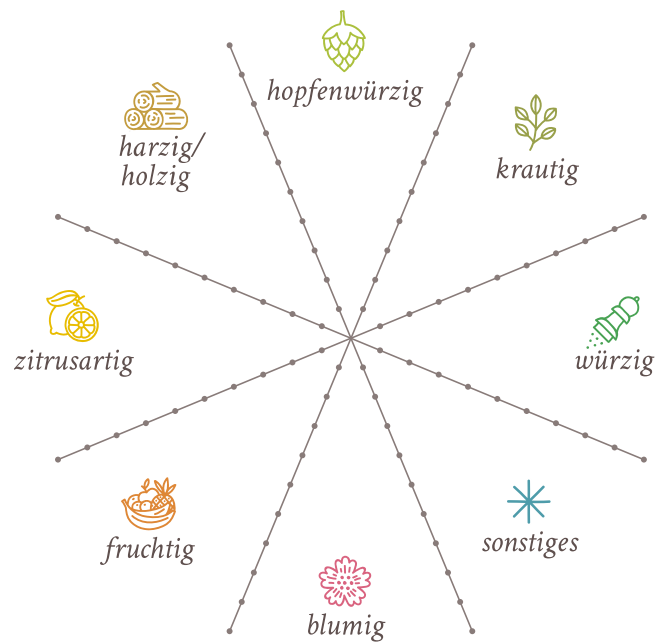
Agronomische Eigenschaften

KLIMATOLERANZ	
gering	hoch
PFLANZENGESUNDHEIT	
gering	sehr gut
REIFE	
früh	spät
ERTRAGSPOTENZIAL (kg/ha)	1200
ALPHASÄUREGEHALT (%)	3.2
Cohumulonwert (% relativ v. Alpha-Säuren)	25
GESAMTÖLGEHALT (ml/100g)	0.55
Farnesengehalt (ml/100g)	>10
Linaloolgehalt (ml/100g)	3

Aromaeindrücke des Rohopfens



Aroma im Bier



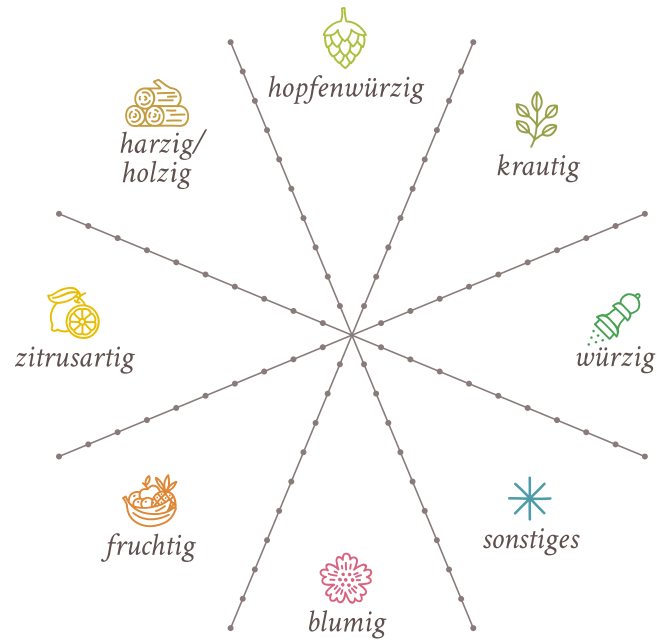
QUALITÄT DER BITTERE

mittel

hoch

sehr hoch

Aroma im kaltgehopften Bier



QUALITÄT DER BITTERE

mittel

hoch

sehr hoch