



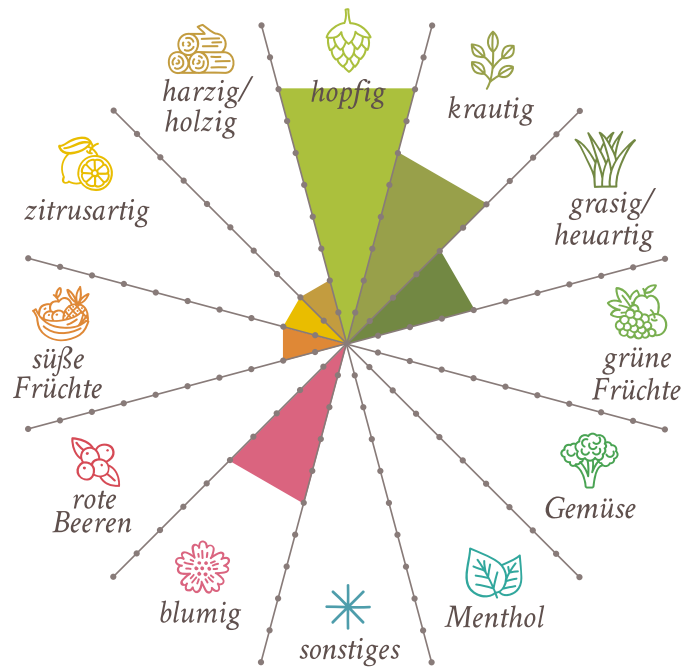
DEUTSCHER SAAZER

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

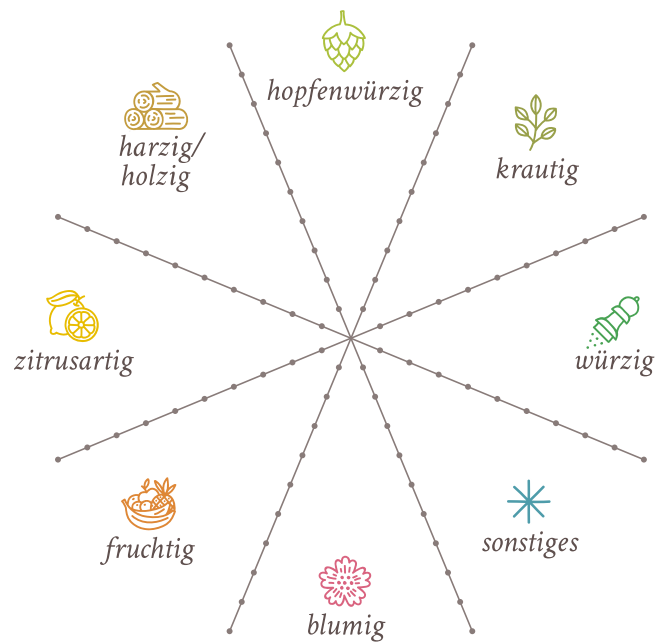
Agronomische Eigenschaften

KLIMATOLERANZ	
gering	mittel
	hoch
PFLANZENGESUNDHEIT	
gering	mittel
	gut
	sehr gut
REIFE	
früh	mittelfrüh
	mittel
	mittelspät
	spät
ERTRAGSPOTENZIAL (kg/ha)	1200
ALPHASÄUREGEHALT (%)	3.2
Cohumulonwert (% relativ v. Alpha-Säuren)	24
GESAMTÖLGEHALT (ml/100g)	0.45
Farnesengehalt (ml/100g)	>10
Linaloolgehalt (ml/100g)	2

Aromaeindrücke des Rohopfens



Aroma im Bier



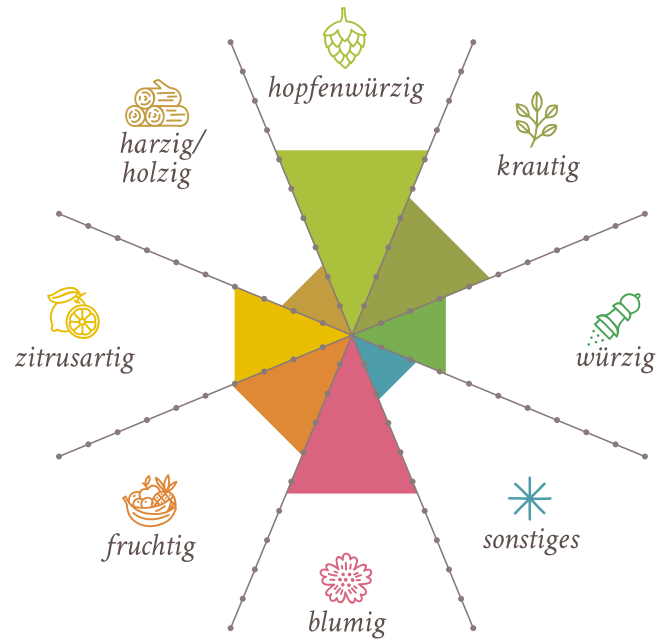
QUALITÄT DER BITTERE

mittel

hoch

sehr hoch

Aroma im kaltgehopften Bier



QUALITÄT DER BITTERE

mittel

hoch

sehr hoch