

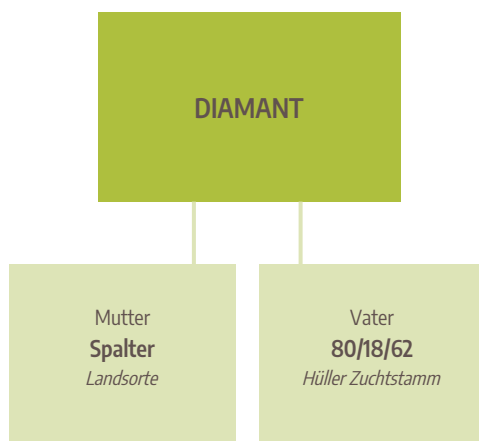


DIAMANT

Hochfeiner Hüller Aromahopfen der Spitzenklasse.

Weiterentwicklung des Saazer Formenkreises mit verbesserter Pflanzengesundheit und höherer agronomischer Leistung im Vergleich zur Mutter „Spalter“. Mit seinem klassischen hopfig-frischen Aromaprofil ist Diamant besonders für harmonische Lagerbiere mit feinem Hopfenaroma geeignet.

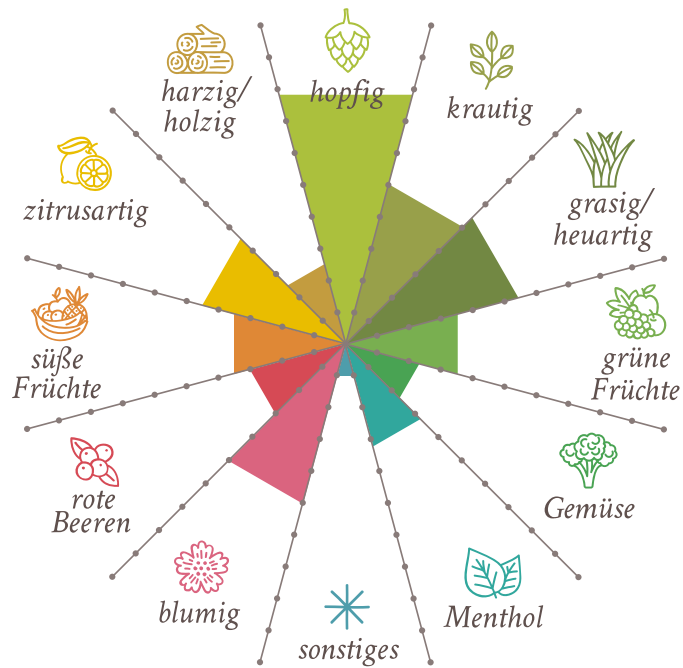
Stammbaum



Agronomische Eigenschaften

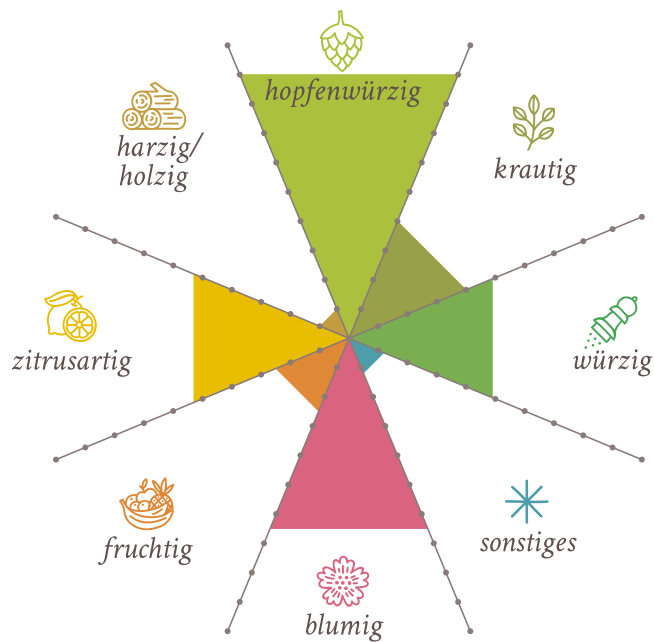
KLIMATOLERANZ				
gering		mittel		hoch
PFLANZENGESUNDHEIT				
gering		mittel	gut	sehr gut
REIFE				
früh	mittelfrüh	mittel	mittelspät	spät
ERTRAGSPOTENZIAL (kg/ha)				1900
ALPHASÄUREGEHALT (%)				7
Cohumulonwert (% relativ v. Alpha-Säuren)				18
GESAMTÖLGEHALT (ml/100g)				1.7
Farnesengehalt (ml/100g)				>10
Linaloolgehalt (ml/100g)				17

Aromaeindrücke des Rohopfens



Sein hohes Aromapotenzial ermöglicht je nach Hopfengabe-Zeitpunkt und -Menge eine betonte, leicht blumige Zitrusnote bzw. ein dezentes, angenehm mildes Hopfenaroma.

Aroma im Bier



Sein hohes Aromapotenzial ermöglicht je nach Hopfengabe-Zeitpunkt und -Menge eine betonte, leicht blumige Zitrusnote bzw. ein dezentes, angenehm mildes Hopfenaroma.

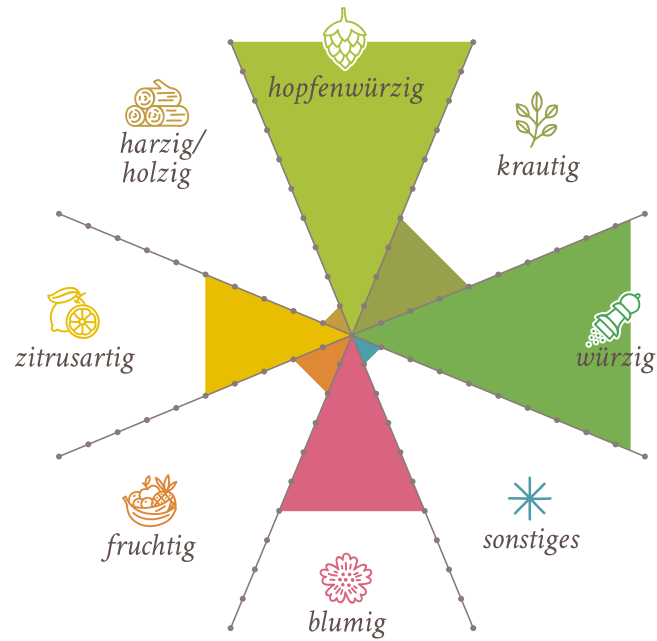
QUALITÄT DER BITTERE

mittel

hoch

sehr hoch

Aroma im kaltgehopften Bier



Sein hohes Aromapotenzial ermöglicht je nach Hopfengabe-Zeitpunkt und -Menge eine betonte, leicht blumige Zitrusnote bzw. ein dezentes, angenehm mildes Hopfenaroma.

