GfH
Wir forschen Hopfen

LfL

TANGO

Klimatolerante Hüller Aromasorte mit ausgezeichneter Brauqualität

Klimawandel und Umweltschutzbemühungen machen eine Neuausrichtung der Hopfenproduktion mit modernen Sorten notwendig. TANGO ist eine züchterisch gelungene Kombination aus hervorragender Brauqualität, Klimatoleranz sowie optimierten Anbau- und Resistenzeigenschaften. Dies ist für Brauer und Hopfenpflanzer gleichermaßen die zukunftssichere und nachhaltige Alternative zu den gängigen Aromasorten.

Stammbaum

Tango

Mutter
Cascade
USA

Vater
Hüller Zuchtstamm

Agronomische Eigenschaften

KLIMATOLERANZ

gering | mittel | **hoch**

PFLANZENGESUNDHEIT

gering | mittel | **gut** | sehr gut

REIFE

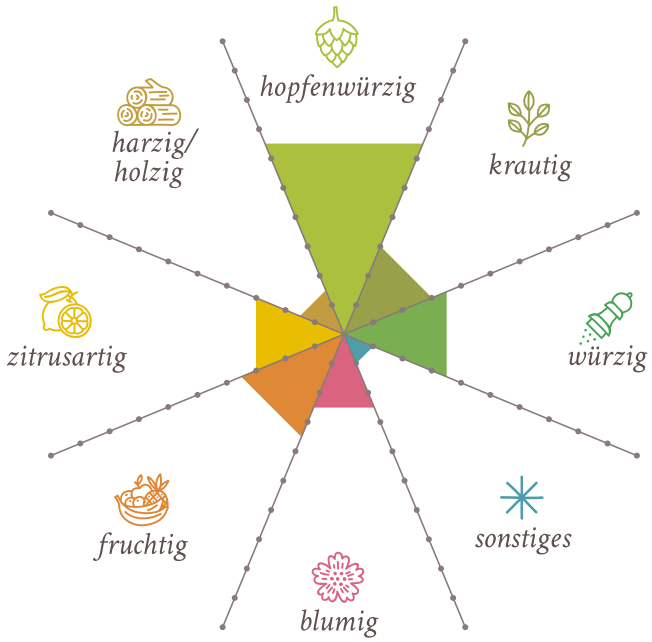
früh | mittelfrüh | mittel | **mittelspät** | spät

ERTRAGSPOTENZIAL (kg/ha)	2700
ALPHASÄUREGEHALT (%)	8.5
Cohumulonwert (% relativ v. Alpha-Säuren)	23
GESAMTÖLGEHALT (ml/100g)	2.8
Farnesengehalt (ml/100g)	>10
Linaloolgehalt (ml/100g)	18

Aromaeindrücke des Rohopfens

Klassisch hopfige wie auch angenehm fruchtige Aromanoten bestimmen das breite Aromaprofil des Rohhopfens.

Aroma im Bier

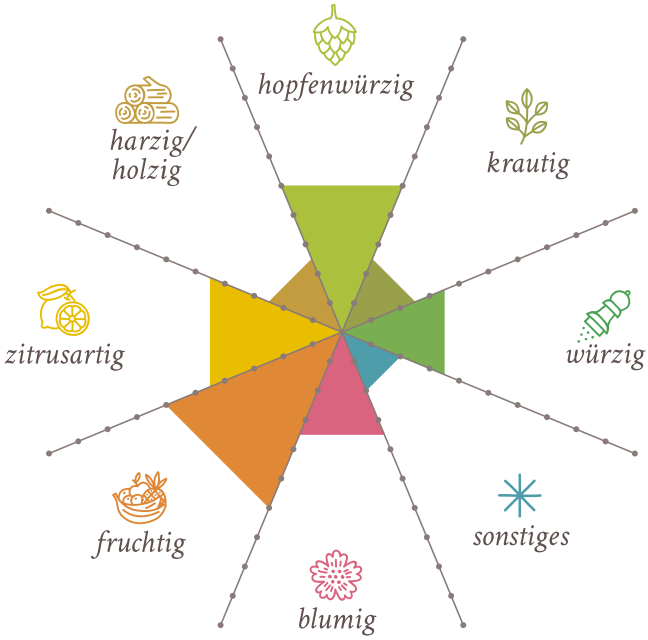


Der hohe Gesamtölgehalt erzeugt ein sehr breites Aromapotenzial, welches auch bei sehr frühen Aromagaben klassisch-stabile Hopfennoten liefert. TANGO ist die nachhaltige Alternative zu älteren Hopfensorten ohne den gewohnten Biergeschmack zu verändern. Die Hopfennote ist angenehm hopfig, frisch und wird mit Nuancen von Zitrus und grünen Früchten beschrieben.

QUALITÄT DER BITTERE

mittel | hoch | sehr hoch

Aroma im kaltgehopften Bier



Bei sehr späten Hopfengaben bzw. bei der Kalthopfung erzeugt TANGO ein beeindruckend fruchtiges, vor allem von Maracujanoten geprägtes Aromaspektrum, das sich durch den Einsatz aromaintensiver obergäriger Hefen bzw. Alehefen noch intensivieren lässt. Selbst bei stark hopfenbetonten Bieren überzeugt Tango mit seiner angenehm-milden Bittere.

QUALITÄT DER BITTERE

mittel | hoch | sehr hoch