

# BEGLEITURKUNDE

Allgemeine Verordnung der Kommission (EWG) Nr. 1627/77 vom 20.7.1977  
geändert durch Verordnung (EWG) Nr. 1134/77 vom 10.5.1977

## DEUTSCHER SIEGELHOPFEN

(ein Stück)



SORTIE

**Herkules**

GRUPPE

NR. BALLEN/BKLOT

GEWICHT IN KG (BRUTTO)

Auflagejahr

ORT

GEN

19

BEI EINER DER SEITEN

DEUTSCHER  
SIEGELHOPFEN



# Herkules

## Eigenschaften

### Bitterstoffe

$\alpha$ -Säuren	12,0 – 17,0 % *
$\beta$ -Säuren	4,0 – 5,5 % *
Cohumulon	32 – 38 % <sup>x</sup>
Colupulon	52 – 58 % <sup>x</sup>

### Polyphenole

Gesamtgehalt	3,0 – 4,0 % *
Xanthohumol	ca. 0,7 % *

### Aromastoffe

Gesamtöl	1,6 – 2,4 % •
Myrcen	30 – 50 % <sup>x</sup>
Linalool	0,3 – 0,8 % <sup>x</sup>
$\beta$ -Caryophyllen	7 – 12 % <sup>x</sup>
Aromadendren	< 0,2 % <sup>x</sup>
Humulen	30 – 45 % <sup>x</sup>
Farnesen	< 1 % <sup>x</sup>
$\beta$ -Selenin	0,3 – 0,8 % <sup>x</sup>
$\alpha$ -Selenin	0,3 – 0,8 % <sup>x</sup>

### Hochalphasorte

- sehr hoher Bitterwert
- mittleres Aroma
- gute Lagerstabilität

### Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten:

- |                  |     |
|------------------|-----|
| • Welke          | gut |
| • Peronospora    | gut |
| • Echter Mehltau | gut |

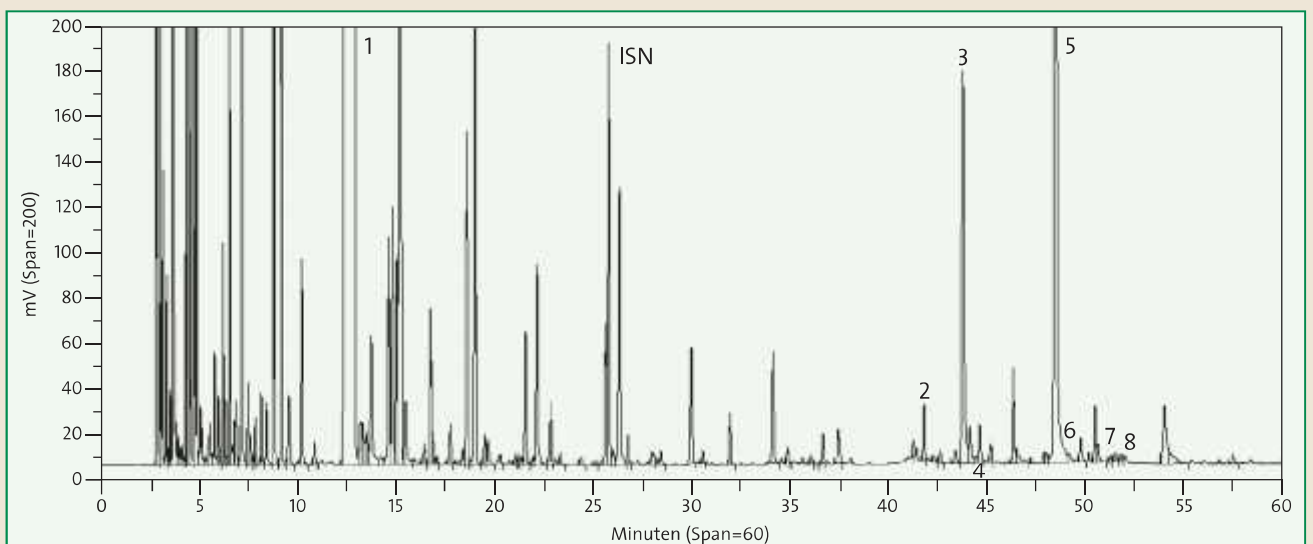
**Reifezeit** sehr spät

**Lagerstabilität** gut

**Durchschnittsertrag** 2.300 kg/ha

(\*) Gew.-% – (x) % relativ – (•) ml/100g Hopfen

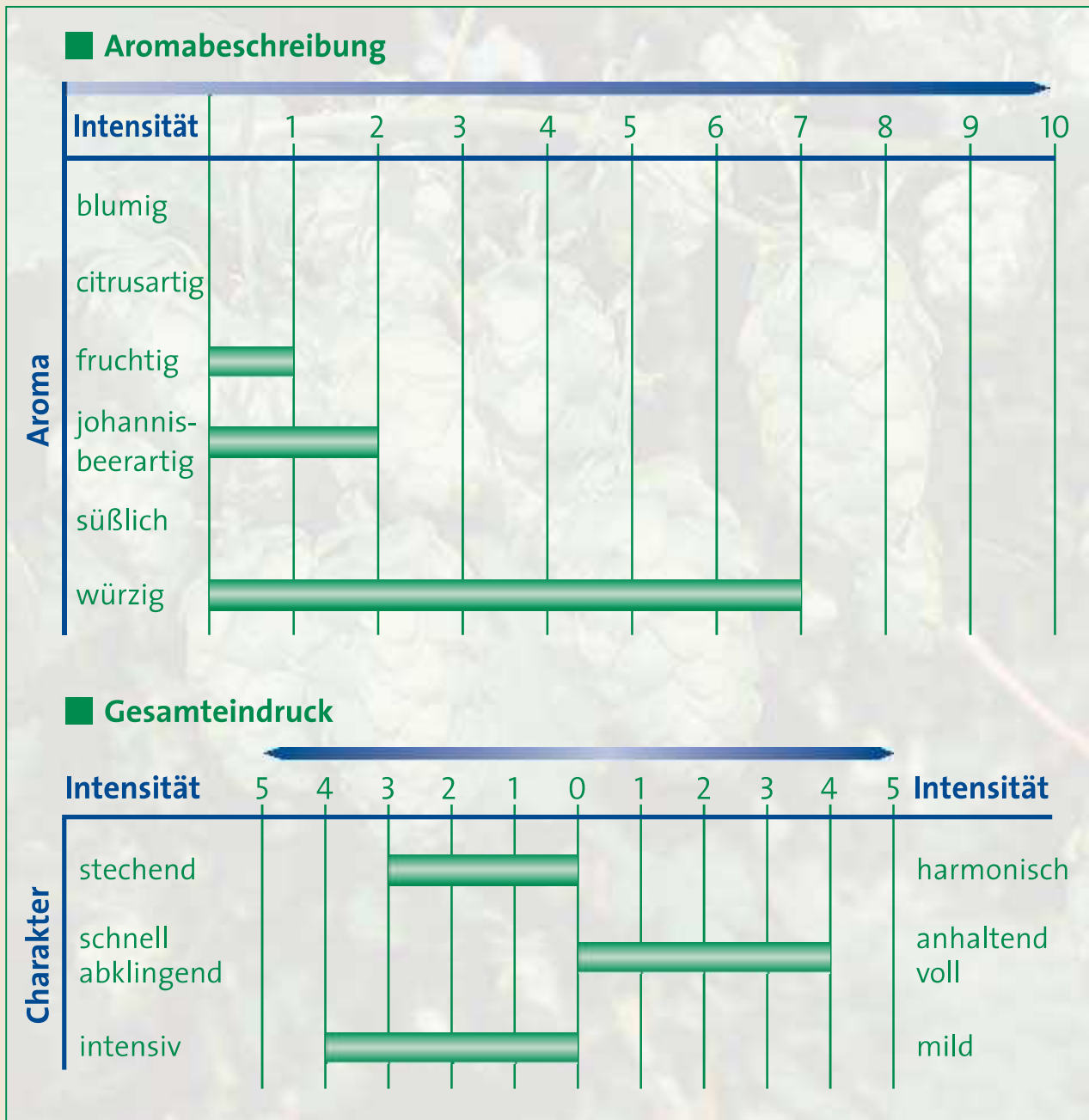
### Headspace-Gaschromatogramm



1 = Myrcen · ISN = interner Standard · 2 = Linalool · 3 =  $\beta$ -Caryophyllen · 4 = Aromadendren · 5 = Humulen · 6 = Farnesen  
7 =  $\beta$ -Selenin · 8 =  $\alpha$ -Selenin

# Herkules

## Bonitierung



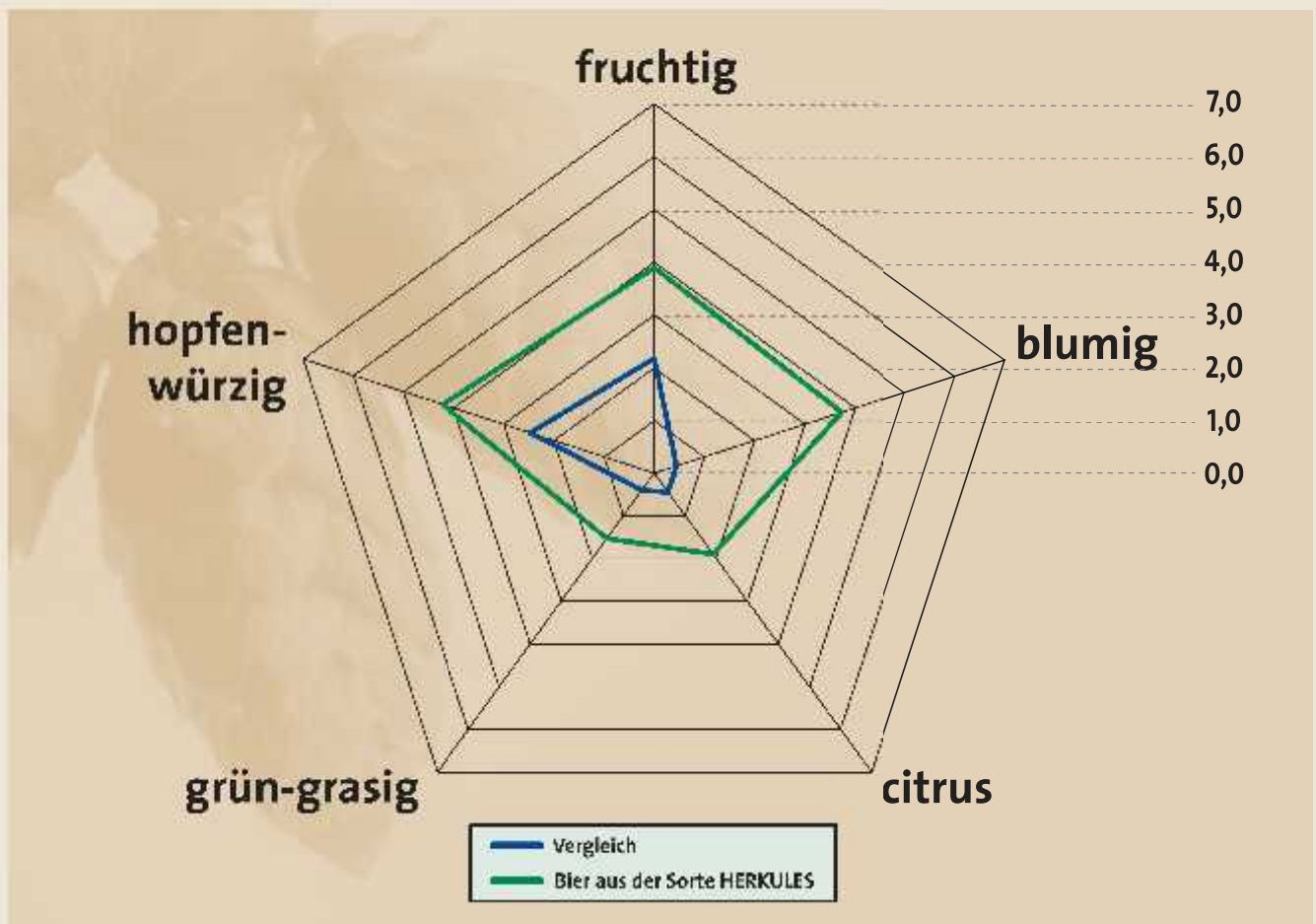
Herkules ist ein sehr ertragreicher Zuchtstamm des Hopfenforschungszentrums Hüll mit sehr hohen  $\alpha$ -Säurewerten.

# Brauversuch: Herkules

## 1. Bier-Analyse

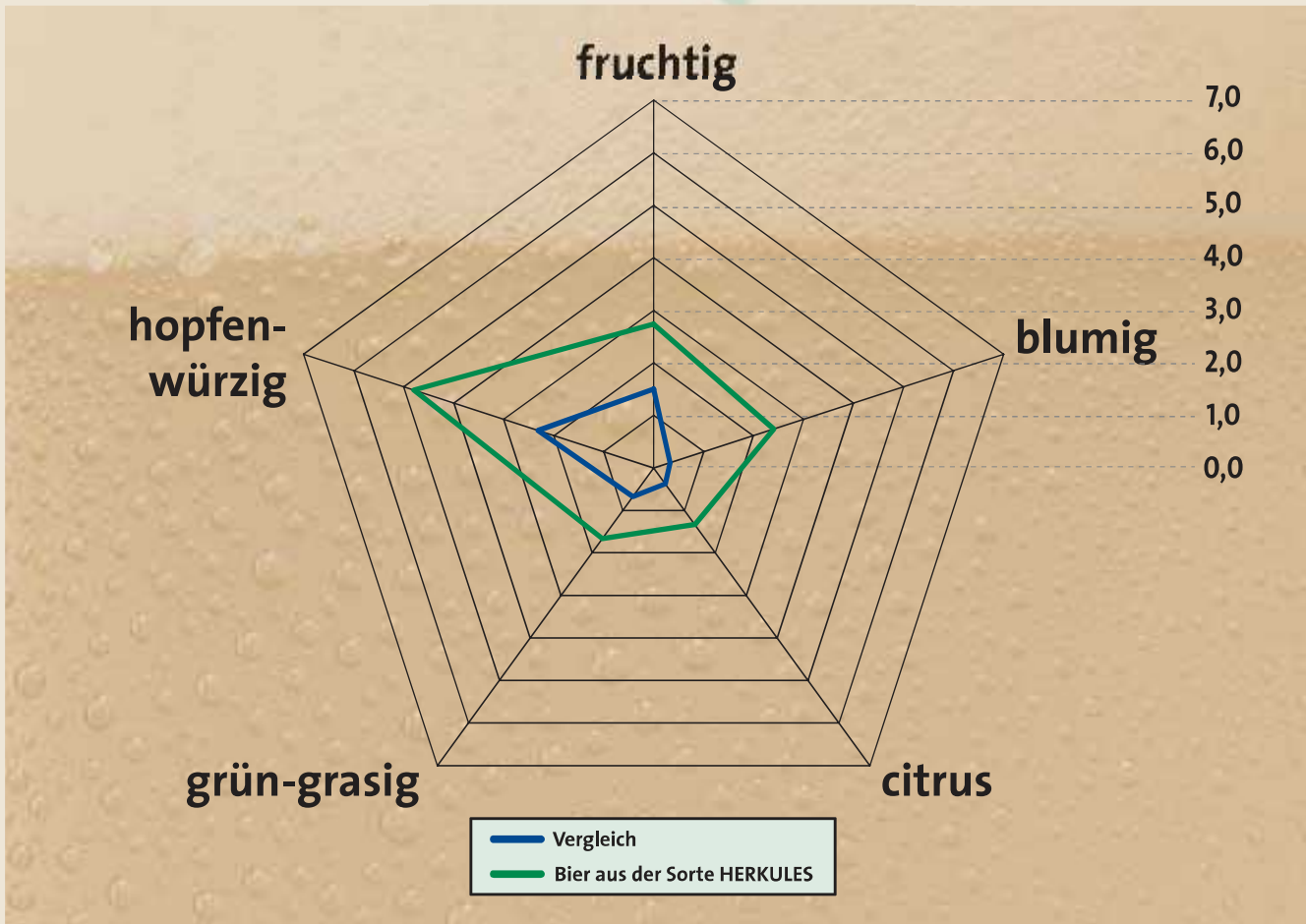
Co-Isohumulon	9,0 mg/l	Iso-Xanthohumul	0,49 mg/l
n-Isohumulon	9,8 mg/l	Xanthohumul	0,03 mg/l
Ad-Isohumulon	2,6 mg/l	Linalool	23 µg/l
∑ Isohumulone	21,4 mg/l	Gesamtpolyphenole	165 mg/l
Bittereinheiten	22 EBC-BE		

## 2. Sensorische Beurteilung „Hopfenaroma im Geruch“

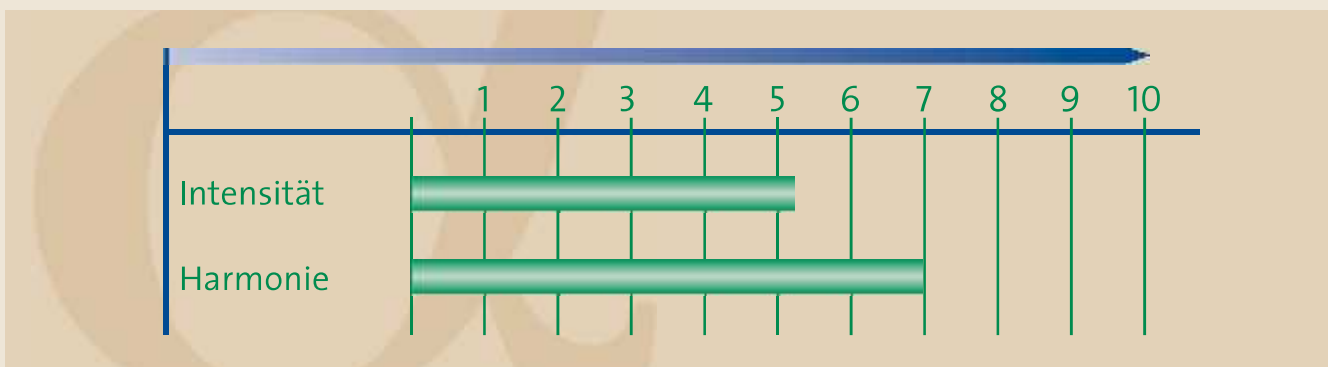




### 3. Sensorische Beurteilung „Hopfenaroma im Trunk“



### 4. Sensorische Beurteilung „Bittere“



Die Sorte Herkules verleiht dem Bier eine harmonische, nicht zu kräftige Bittere. Sie vermittelt die verschiedenen Aromaeindrücke gleichmäßig in nicht allzu ausgeprägter Form. Lediglich im Trunk ist die hopfenwürzige Note im Vergleich zu den übrigen Eindrücken leicht hervorgehoben.