

# BEGLEITURKUNDE

Allgemeine Erklärung der Verordnung (EWG) Nr. 1627/71 vom 20.7.1971,  
geändert durch Verordnung (EWG) Nr. 1124/77 vom 11.5.1977.

## DEUTSCHER SIEGELHOPFEN

(Einheitlich)



SORTE

**Perle**

GRUPPE

NR. BALLEN/BALLOT

GEWICHT IN KG (BRUTTO)

Aufbereiter

ORT

GEN

19

BEI NUR AUSWAHL

WASCH  
SIEGEL

DE

19



# Perle

## Eigenschaften

### Bitterstoffe

$\alpha$ -Säuren	4,0 – 9,0 % *
$\beta$ -Säuren	2,5 – 4,5 % *
Cohumulon	29 – 35 % <sup>x</sup>
Colupulon	48 – 60 % <sup>x</sup>

### Polyphenole

Gesamtgehalt	3,0 – 5,0 % *
Xanthohumol	0,4 – 0,5 % *

### Aromastoffe

Gesamtöl	0,5 – 1,5 % *
Myrcen	20 – 35 % <sup>x</sup>
Linalool	0,2 – 0,6 % <sup>x</sup>
$\beta$ -Caryophyllen	10 – 20 % <sup>x</sup>
Aromadendren	< 0,2 % <sup>x</sup>
Humulen	35 – 55 % <sup>x</sup>
Farnesen	< 1 % <sup>x</sup>
$\beta$ -Selenen	0,2 – 0,7 % <sup>x</sup>
$\alpha$ -Selenen	0,2 – 0,7 % <sup>x</sup>

### Feine Aromasorte

- mittlerer bis hoher Bitterwert
- gutes Aroma
- gute Lagerstabilität

### Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten:

- Welke gut bis sehr gut
- Peronospora gut bis sehr gut
- Echter Mehltau mittel bis gering

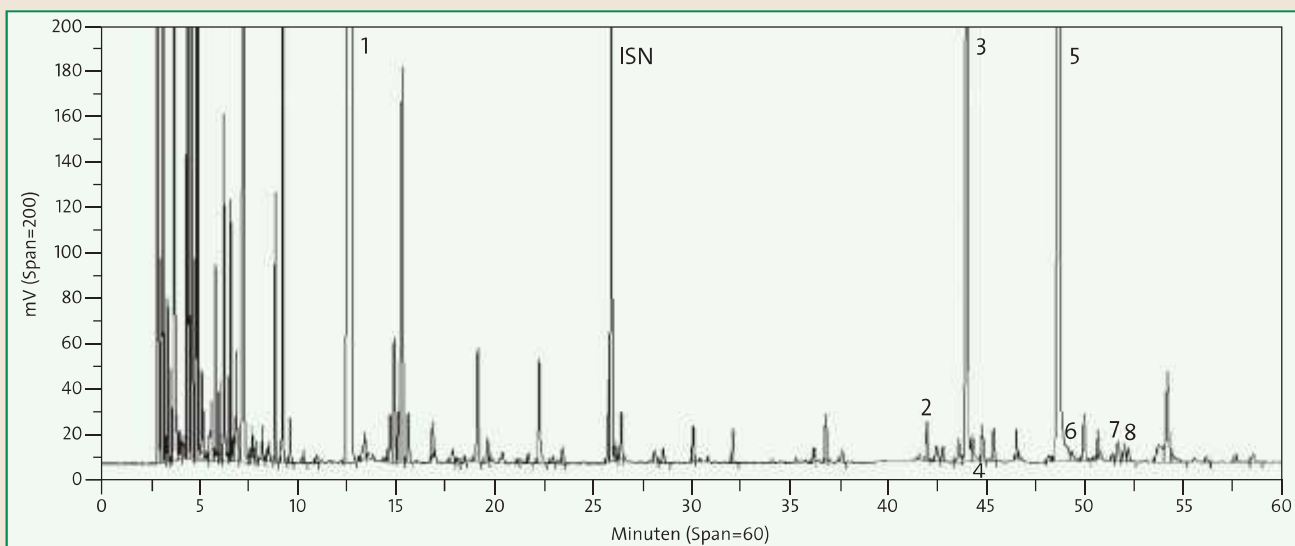
**Reifezeit** mittelspät

**Lagerstabilität** gut

**Durchschnittsertrag** 1.800 kg/ha

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

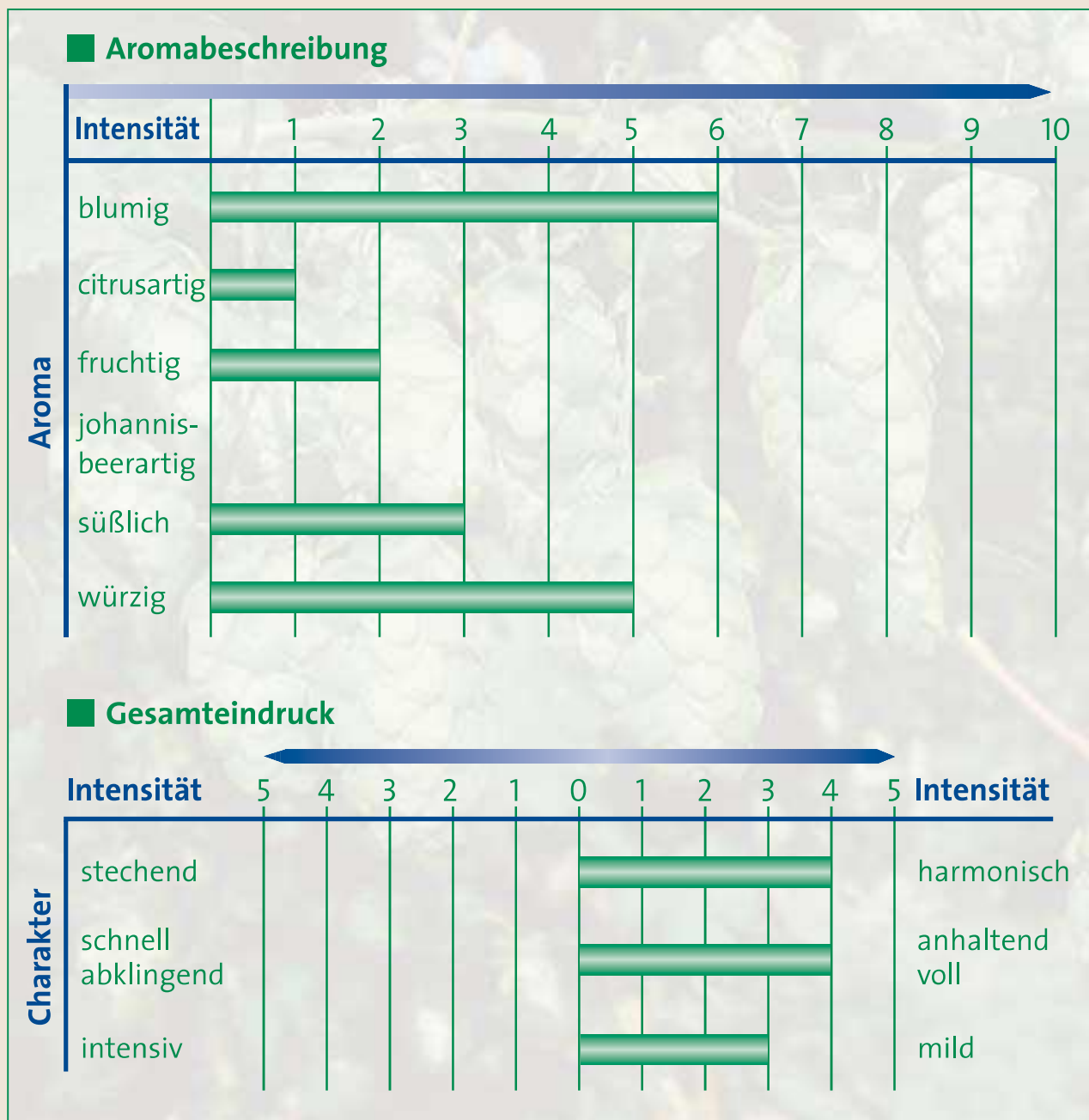
### Headspace-Gaschromatogramm



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

# Perle

## Bonitierung



Die Aromasorte Perle ist eine Züchtung des Hopfenforschungszentrums Hüll mit guten Resistenzeigenschaften, hohem Ertrag und sehr guten Anbaueigenschaften. Die Aromasorte wurde 1978 als Sorte zugelassen. Sie erlangte in den neunziger Jahren große Anbaubedeutung.

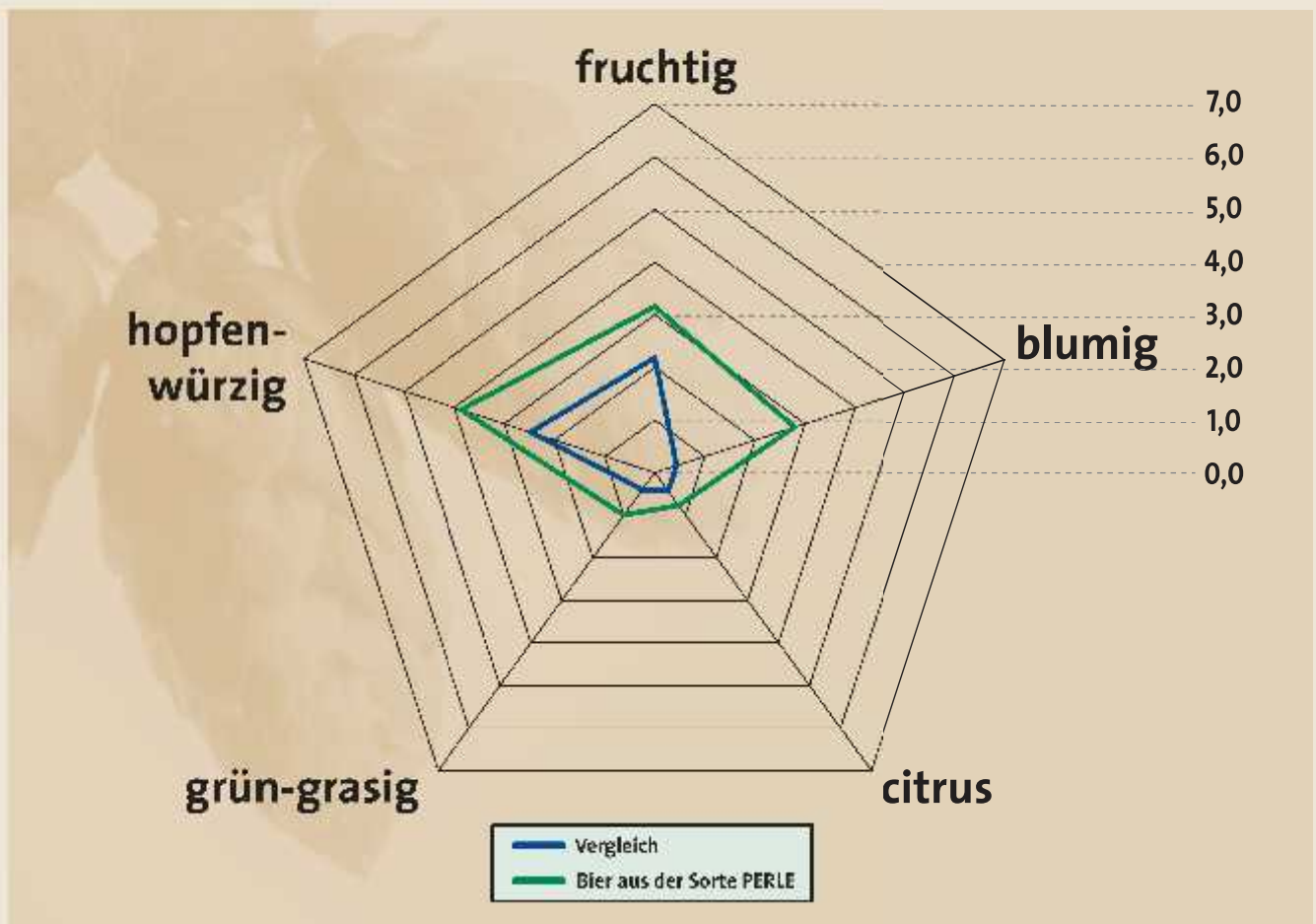
# Brauversuch: Perle

## 1. Bier-Analyse

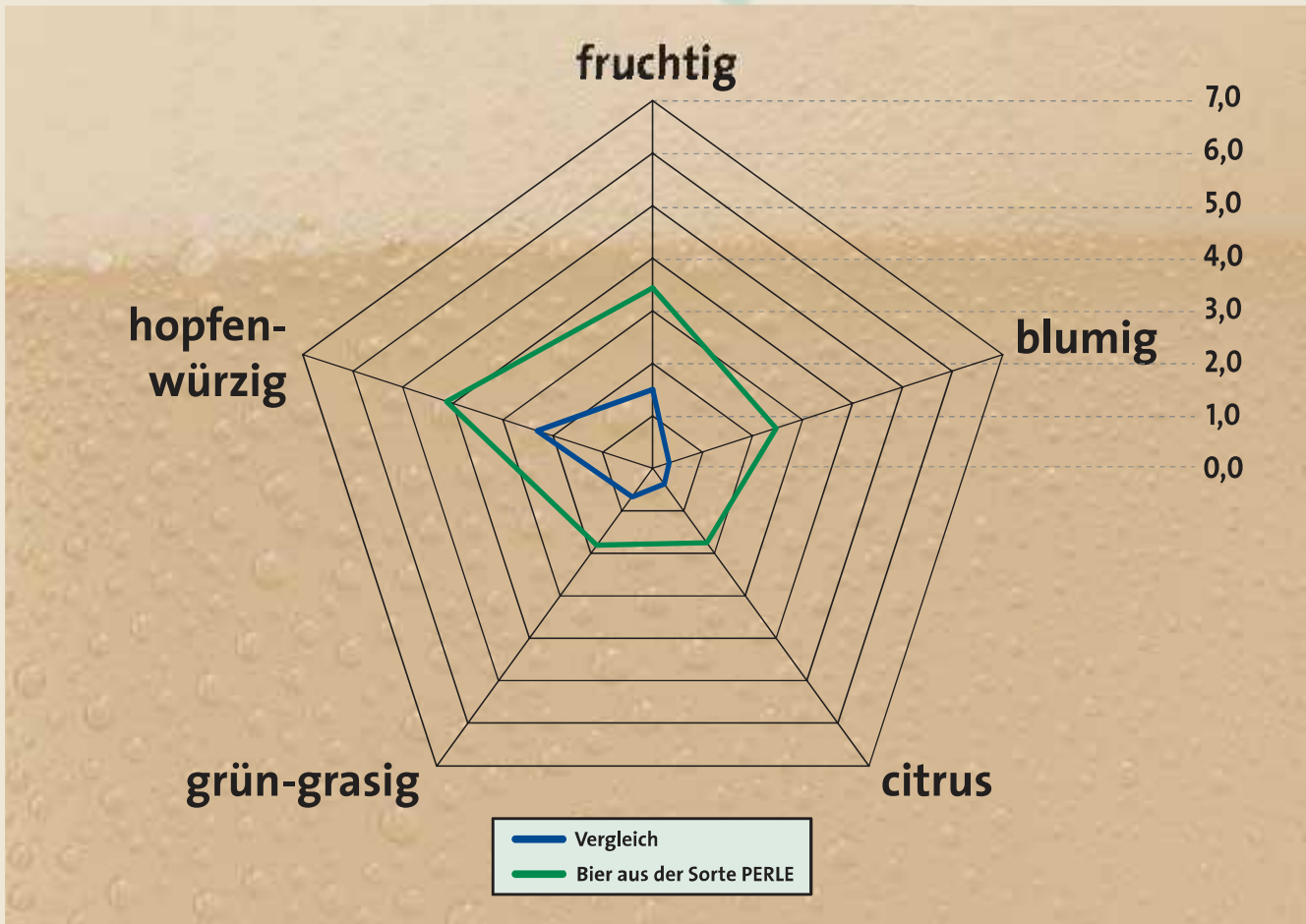
Co-Isohumulon	8,6 mg/l	Iso-Xanthohumol	0,66 mg/l
n-Isohumulon	10,2 mg/l	Xanthohumol	nn*
Ad-Isohumulon	3,4 mg/l	Linalool	22 µg/l
∑ Isohumulone	22,2 mg/l	Gesamtpolyphenole	190 mg/l
Bittereinheiten	24 EBC-BE		

\* nn: nicht nachweisbar

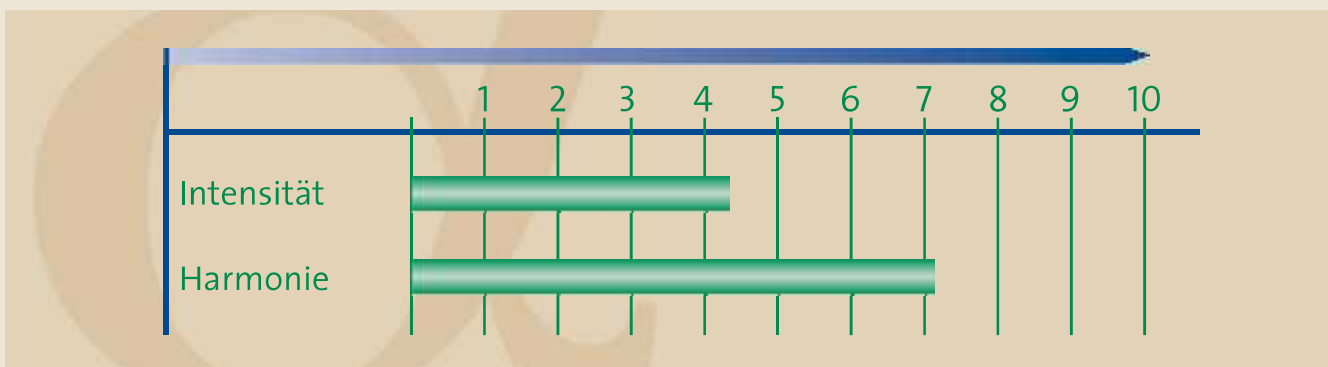
## 2. Sensorische Beurteilung „Hopfenaroma im Geruch“



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



### 4. Sensorische Beurteilung „Bittere“



Die Sorte Perle verleiht dem Bier eine harmonische, nicht zu intensive Bittere. Das Aroma ist dezent, es tendiert in Geruch und Trunk zu hopfenwürzigen, aber auch fruchtigen und blumigen Noten.