

# SORTENMAPPE



# Mühlviertler Hopfenvielfalt

## Qualität, Charakter, Tradition

Das Mühlviertel ist seit Jahrzehnten bekannt für den Anbau erstklassigen Hopfens. Die Hopfenbaugenossenschaft vereint Tradition, Erfahrung und Hingabe zur Hopfenkultur – eine Leidenschaft, die in jeder Ernte und in jeder Sorte spürbar wird. Mit einzigartigen Klimabedingungen und nährstoffreichen Böden bestehen im Mühlviertel optimale Voraussetzungen für die Erzeugung von Hopfen höchster Qualität, der für seine besondere Aromenvielfalt und Stabilität geschätzt wird.

In dieser Sortenübersicht zeigt sich die Vielfalt der Mühlviertler Hopfensorten – jede mit ihrem eigenen Profil und unverwechselbaren Charakter. Aromahopfen sind für feine Duft- und Geschmacksnoten verantwortlich, während Bitterhopfen eine prägnante, langanhaltende Bitterkeit im Bier erzeugt. Für die harmonische Balance zwischen Aroma und Bitterkeit sorgt die Brauerin oder der Brauer. Dafür stehen mit den Hopfensorten aus dem Mühlviertel charakterstarke Zutaten zur Verfügung.

### Sortenübersicht



## Feine Aromahopfen

Aurora\*  Golding  Malling\*  Perle\*  Tradition\*



## Hochfeine Aromahopfen

Hersbrucker Spät  Saphir\*  Spalter Select\*  Tettninger



## Bitterhopfen

Magnum  Taurus



## Flavour-Hops

Cascade\*  Comet  Sorachi Ace

\* Sorte auch in Bio-Qualität verfügbar

# Hopfensorte Aurora

Feiner Aromahopfen



## Eine genügsame Sorte mit hoher Doldenbildung

Diese Sorte ist eine Züchtung des Institutes Zalec in Slowenien und zeichnet sich durch wenig Laub und viele Dolden aus. Neben der guten Lagerbeständigkeit wird diese Sorte für ihre vielseitigen Eigenschaften geschätzt und besticht durch ein besonders hopfiges Aroma.

**Reifezeit:** früh

**Aroma:** blumig, citrusartig, würzig, grasig

## Bitterstoffe

Alphasäure [EBC 7.4]: 6,5 - 9 %

Betasäure [EBC 7.7]: 3,5 - 5 %

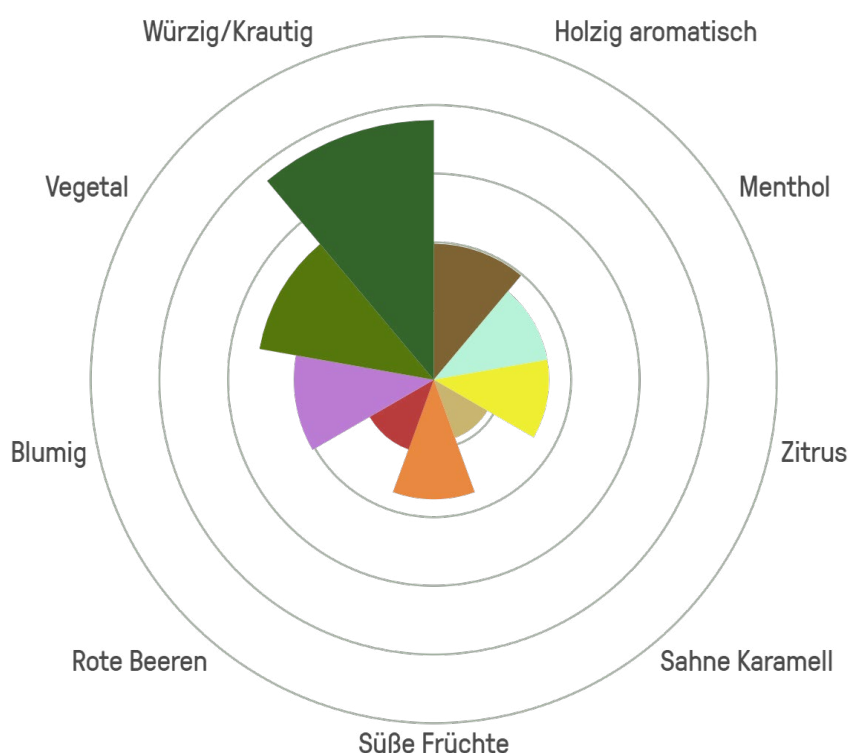
## Aromastoffe

Gesamtöle [EBC 7.10]: 0,8 - 1,5 ml/100g

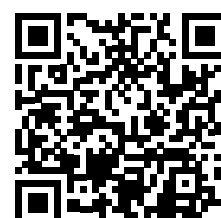
Der Hopfen wird in Peletts Typ 90 geliefert und ist mit CO<sub>2</sub> begast, um eine optimale Haltbarkeit zu erzielen. Speziell nach dem Öffnen ist es wichtig den Hopfen kühl und lichtgeschützt zu lagern.

**IHGC Code:** SSA (Super Styrian Aurora)

## Aromaprofil



Online  
Bestellen



# Hopfensorte Golding

Feiner Aromahopfen



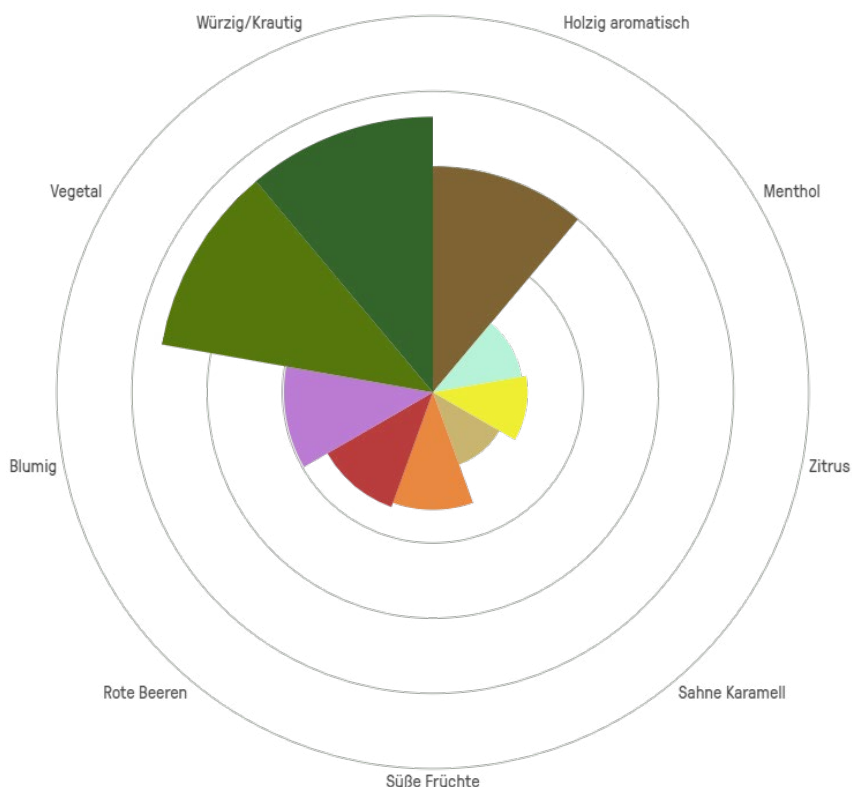
## Nach einer langen Reise ausdauernd im Ertrag

Die Sorte Styrian Savinjski Golding kam über Slowenien ins Mühlviertel, stammt aber ursprünglich aus England und ist wahrscheinlich ein Ableger der Sorte Fuggle. Sie ist als alte Sortenpflanze sehr gesund und ausdauernd gut im Ertrag. Ein feines Hopfenaroma und eine angenehme Bittere zeichnen diese Sorte aus.

**Reifezeit:** früh

**Aroma:** Grapefruit, Birne, leicht würzig, grüner Tee

## Aromaprofil



## Bitterstoffe

Alphasäure [EBC 7.4]: 3 - 5 %

Betasäure [EBC 7.7]: 2 - 3,5 %

## Aromastoffe

Gesamtöle [EBC 7.10]: 0,5 - 1 ml/100g

Der Hopfen wird in Peletts Typ 90 geliefert und ist mit CO<sub>2</sub> begast, um eine optimale Haltbarkeit zu erzielen. Speziell nach dem Öffnen ist es wichtig den Hopfen kühl und lichtgeschützt zu lagern.

**IHGC Code:** SSG

Online  
Bestellen





# Hopfensorte Malling

Feiner Aromahopfen



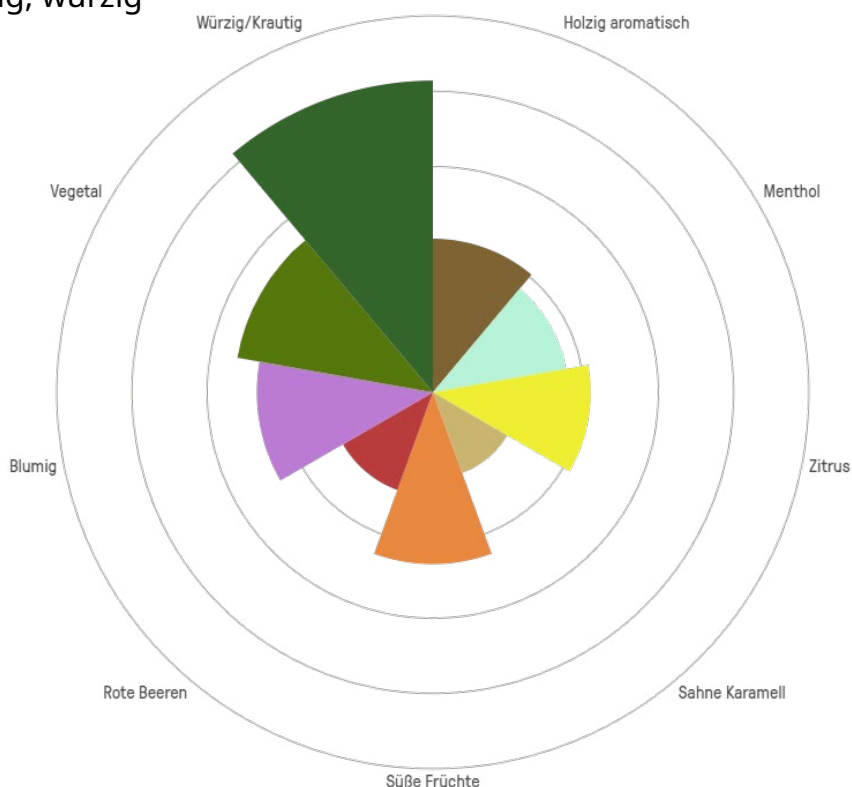
## Die typische Mühlviertler Hopfensorte mit Ursprung in England

Die Sorte Malling wurde als erste bei der Reaktivierung des Hopfenanbaus im Mühlviertelwiederkultiviert. Sie eignet sich ausgezeichnet für Pflückmaschinenernte, ist etwas anfällig gegen Viruskrankheiten und bei entsprechender Ertragssteigerung auch gegen Welke. Die schön geformten Dolden bringen feines und mildes Aroma mit sich und eine entsprechend gute Brauqualität.

**Reifezeit:** mittel bis spät

**Aroma:** fruchtig, würzig

## Aromaprofil



## Bitterstoffe

Alphasäure [EBC 7.4]: 6,5 - 9 %

Betasäure [EBC 7.7]: 2 - 3,5 %

## Aromastoffe

Gesamtöle [EBC 7.10]: 0,5 - 1 ml/100g

Der Hopfen wird in Pellets Typ 90 geliefert und ist mit CO<sub>2</sub> begast, um eine optimale Haltbarkeit zu erzielen. Speziell nach dem Öffnen ist es wichtig den Hopfen kühl und lichtgeschützt zu lagern.

**IHGC Code:** MLL

Online  
Bestellen



# Hopfensorte Perle

Feiner Aromahopfen



## Aus der Hallertau kommend, fühlt sie sich auch im Mühlviertler Klima wohl

Die Sorte Perle ist eine Züchtung des Hopfenforschungsinstituts in Hüll. Ihre herausragenden Eigenschaften sind hohe Resistenz und mittlerer Ertrag. Sie eignet sich ausgezeichnet für das Mühlviertler Klima und bringt im Vergleich zu anderen Anbaugebieten hier viel höhere Alpha-Säure-Werte.

**Reifezeit:** mittel

**Aroma:** fruchtig, würzig

## Bitterstoffe

Alphasäure [EBC 7.4]: 5 - 10 %

Betasäure [EBC 7.7]: 2,5 - 4,5 %

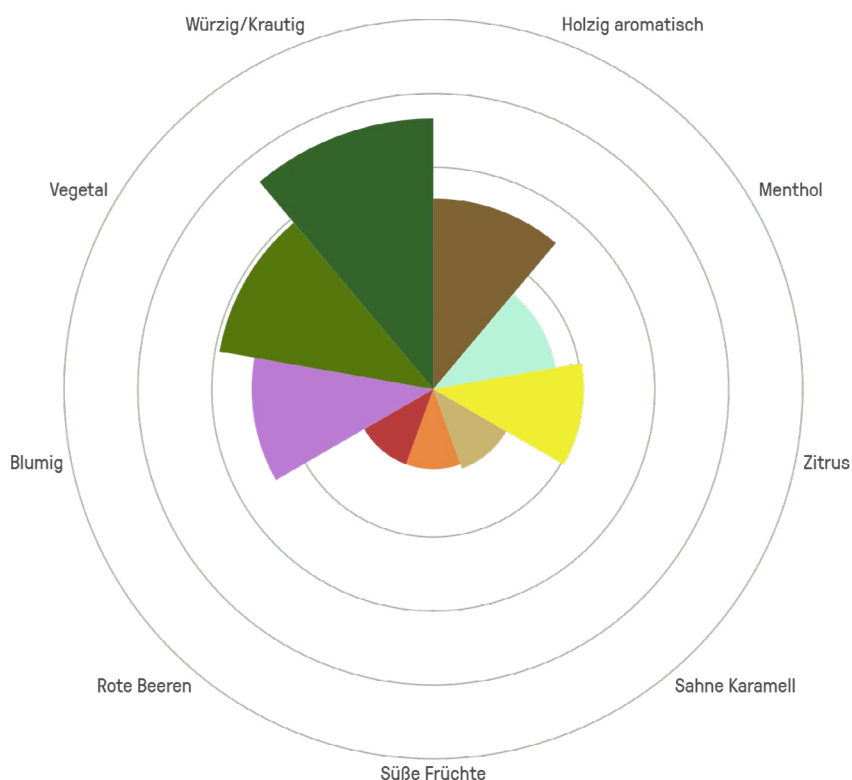
## Aromastoffe

Gesamtöle [EBC 7.10]: 0,5 - 1,5 ml/100g

Der Hopfen wird in Peletts Typ 90 geliefert und ist mit CO<sub>2</sub> begast, um eine optimale Haltbarkeit zu erzielen. Speziell nach dem Öffnen ist es wichtig den Hopfen kühl und lichtgeschützt zu lagern.

**IHGC Code:** PER

## Aromaprofil



Online  
Bestellen





Hopfensorte

# Tradition

Feiner Aromahopfen



## Die Hallertauer Tradition hat auch schon im Mühlviertel Tradition

Die aus Deutschland kommende Sorte Hallertauer Tradition ist auch im Mühlviertel gut verwurzelt. Stärken dieser Sorte sind die Widerstandsfähigkeit gegenüber Krankheiten und guten Ertragswerte. Das vielseitige gut ausbalancierte Aroma macht die Sorte Hallertauer Tradition beliebt im Brauprozess.

**Reifezeit:** mittelfrüh

**Aroma:** fein edel, würzig, Orangen, Lavendel, Tee

## Bitterstoffe

Alphasäure [EBC 7.4]: 4,5 - 7 %

Betasäure [EBC 7.7]: 3 - 6 %

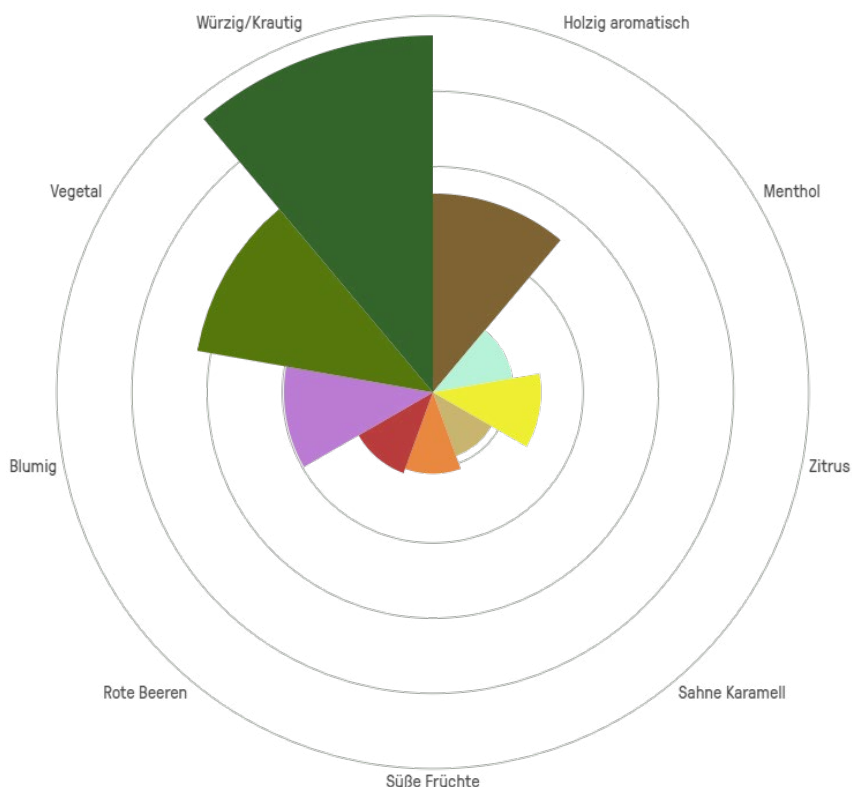
## Aromastoffe

Gesamtöle [EBC 7.10]: 0,3 - 1 ml/100g

Der Hopfen wird in Pellets Typ 90 geliefert und ist mit CO<sub>2</sub> begast, um eine optimale Haltbarkeit zu erzielen. Speziell nach dem Öffnen ist es wichtig den Hopfen kühl und lichtgeschützt zu lagern.

**IHGC Code:** HTR

## Aromaprofil



**Online Bestellen**





Hopfensorte

# Bio-Aurora

Feiner Aromahopfen



## Eine genügsame Sorte mit hoher Doldenbildung

Diese Sorte ist eine Züchtung des Institutes Zalec in Slowenien und zeichnet sich durch wenig Laub und viele Dolden aus. Neben der guten Lagerbeständigkeit wird diese Sorte für ihre vielseitigen Eigenschaften geschätzt und besticht durch ein besonders hopfiges Aroma.

**Reifezeit:** früh

**Aroma:** blumig, citrusartig, würzig, grasig

## Bitterstoffe

Alphasäure [EBC 7.4]: 6,5 - 9 %

Betasäure [EBC 7.7]: 3,5 - 5 %

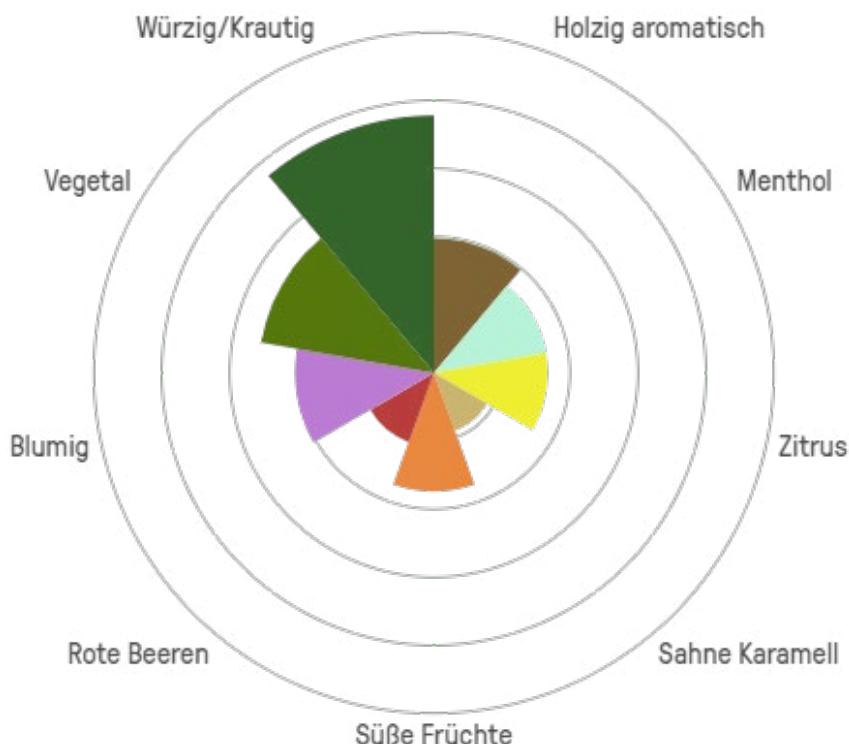
## Aromastoffe

Gesamtöle [EBC 7.10]: 0,8 - 1,5 ml/100g

Der Hopfen wird in Peletts Typ 90 geliefert und ist mit CO<sub>2</sub> begast, um eine optimale Haltbarkeit zu erzielen. Speziell nach dem Öffnen ist es wichtig den Hopfen kühl und lichtgeschützt zu lagern.

**IHGC Code:** SSA (Super Styrian Aurora)

## Aromaprofil



AT-BIO-402  
Österreich-Landwirtschaft

**Online Bestellen**







Hopfensorte

# Bio-Malling

Feiner Aromahopfen



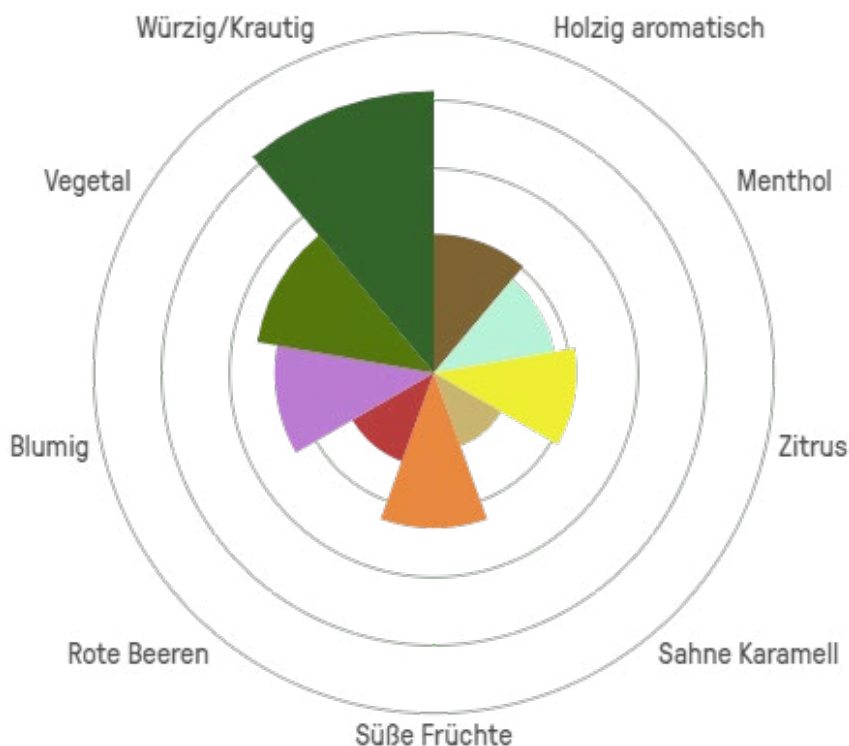
## Die typische Mühlviertler Hopfensorte mit Ursprung in England

Die Sorte Malling wurde als erste bei der Reaktivierung des Hopfenanbaus im Mühlviertelwiederkultiviert. Sie eignet sich ausgezeichnet für Pflückmaschinenernte, ist etwas anfällig gegen Viruskrankheiten und bei entsprechender Ertragssteigerung auch gegen Welke. Die schön geformten Dolden bringen feines und mildes Aroma mit sich und eine entsprechend gute Brauqualität.

**Reifezeit:** mittel bis spät

**Aroma:** fruchtig, würzig

## Aromaprofil



## Bitterstoffe

Alphasäure [EBC 7.4]: 6,5 - 9 %

Betasäure [EBC 7.7]: 2 - 3,5 %

## Aromastoffe

Gesamtöle [EBC 7.10]: 0,5 - 1 ml/100g

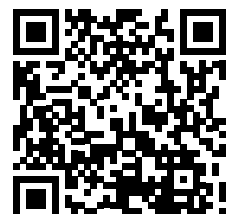
Der Hopfen wird in Pellets Typ 90 geliefert und ist mit CO<sub>2</sub> begast, um eine optimale Haltbarkeit zu erzielen. Speziell nach dem Öffnen ist es wichtig den Hopfen kühl und lichtgeschützt zu lagern.

**IHGC Code:** MLL



AT-BIO-402  
Österreich-Landwirtschaft

**Online Bestellen**





Hopfensorte

# Bio-Perle

Feiner Aromahopfen



## Aus der Hallertau kommend, fühlt sie sich auch im Mühlviertler Klima wohl

Die Sorte Perle ist eine Züchtung des Hopfenforschungsinstituts in Hüll. Ihre herausragenden Eigenschaften sind hohe Resistenz und mittlerer Ertrag. Sie eignet sich ausgezeichnet für das Mühlviertler Klima und bringt im Vergleich zu anderen Anbaugebieten hier viel höhere Alpha-Säure-Werte.

**Reifezeit:** mittel

**Aroma:** fruchtig, würzig

## Bitterstoffe

Alphasäure [EBC 7.4]: 5 - 10 %

Betasäure [EBC 7.7]: 2,5 - 4,5 %

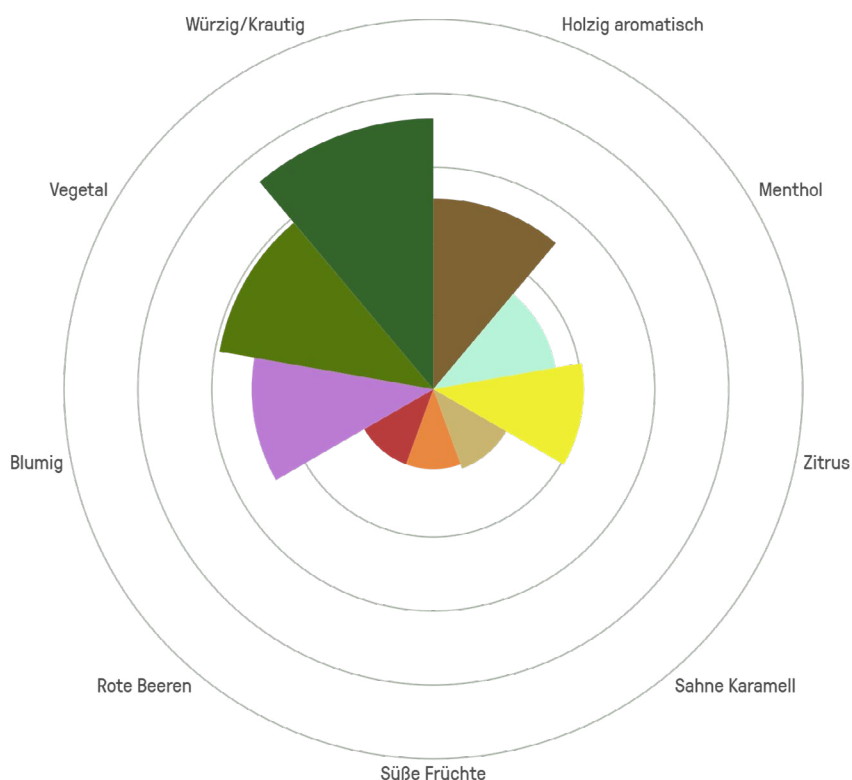
## Aromastoffe

Gesamtöle [EBC 7.10]: 0,5 - 1,5 ml/100g

Der Hopfen wird in Peletts Typ 90 geliefert und ist mit CO<sub>2</sub> begast, um eine optimale Haltbarkeit zu erzielen. Speziell nach dem Öffnen ist es wichtig den Hopfen kühl und lichtgeschützt zu lagern.

**IHGC Code:** PER

## Aromaprofil



AT-BIO-402  
Österreich-Landwirtschaft

**Online  
Bestellen**





Hopfensorte

# Bio-Tradition

Feiner Aromahopfen



## Die Hallertauer Tradition hat auch schon im Mühlviertel Tradition

Die aus Deutschland kommende Sorte Hallertauer Tradition ist auch im Mühlviertel gut verwurzelt. Stärken dieser Sorte sind die Widerstandsfähigkeit gegenüber Krankheiten und guten Ertragswerte. Das vielseitige gut ausbalancierte Aroma macht die Sorte Hallertauer Tradition beliebt im Brauprozess.

**Reifezeit:** mittelfrüh

**Aroma:** fein edel, würzig, Orangen, Lavendel, Tee

## Bitterstoffe

Alphasäure [EBC 7.4]: 4,5 - 7 %

Betasäure [EBC 7.7]: 3 - 6 %

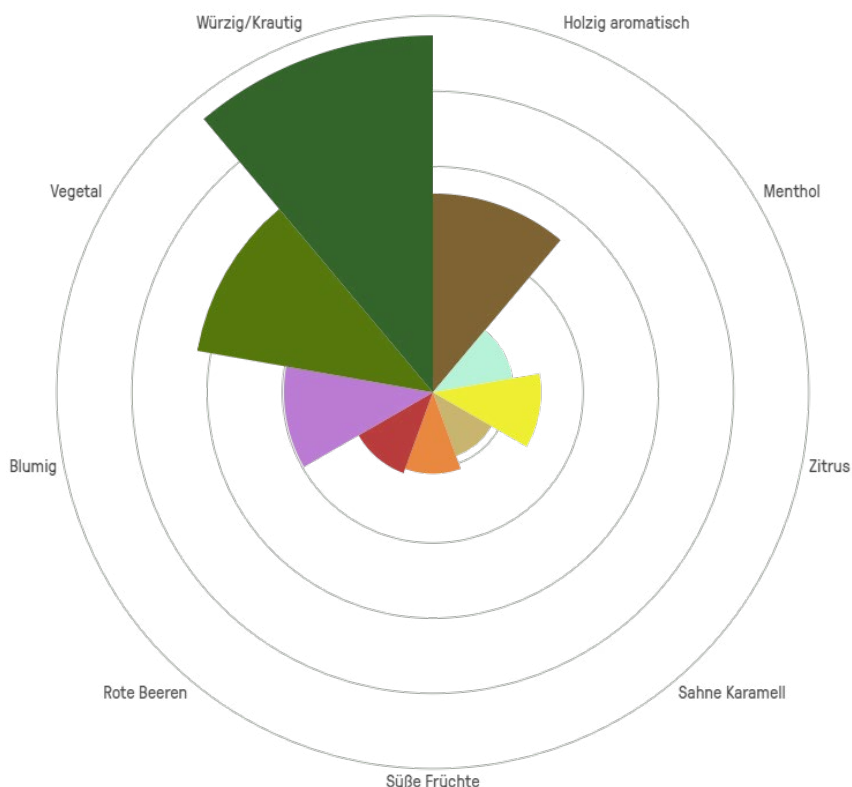
## Aromastoffe

Gesamtöle [EBC 7.10]: 0,3 - 1 ml/100g

Der Hopfen wird in Pellets Typ 90 geliefert und ist mit CO<sub>2</sub> begast, um eine optimale Haltbarkeit zu erzielen. Speziell nach dem Öffnen ist es wichtig den Hopfen kühl und lichtgeschützt zu lagern.

**IHGC Code:** HTR

## Aromaprofil



AT-BIO-402  
Österreich-Landwirtschaft

**Online  
Bestellen**





Hopfensorte

# Hersbrucker Spät

Hochfeiner Aromahopfen



**Aus der Hallertau kommend, wegen des feinen Aromas auch im Mühlviertel sehr geschätzt**

Die Sorte Hersbrucker Spät hat ihren Ursprung im deutschen Anbauggebiet Hersbruck. Sie zählt neben den Sorten Spalter Select und Tettlinger zum Saazer Formenkreis. Diese Sorte bringt ein feines, krautiges und fruchtiges, aber nicht zu überwältigendes Aroma hervor.

**Reifezeit:** spät

**Aroma:** kräuterig-würzig, Orange, Tabak, grasig

## Bitterstoffe

Alphasäure [EBC 7.4]: 1,8 - 4 %

Betasäure [EBC 7.7]: 2,5 - 6 %

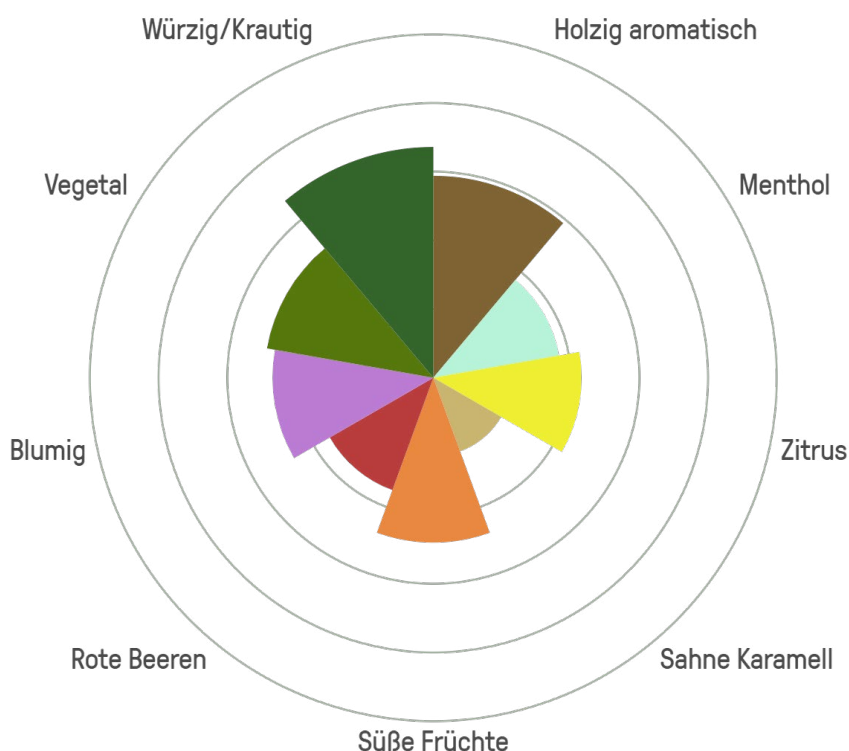
## Aromastoffe

Gesamtöle [EBC 7.10]: 0,5 - 1 ml/100g

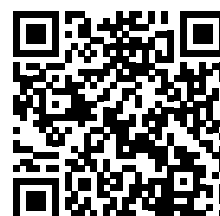
Der Hopfen wird in Pellets Typ 90 geliefert und ist mit CO<sub>2</sub> begast, um eine optimale Haltbarkeit zu erzielen. Speziell nach dem Öffnen ist es wichtig den Hopfen kühl und lichtgeschützt zu lagern.

**IHGC Code:** HEB

## Aromaprofil



Online  
Bestellen





# Hopfensorte Saphir

Hochfeiner Aromahopfen



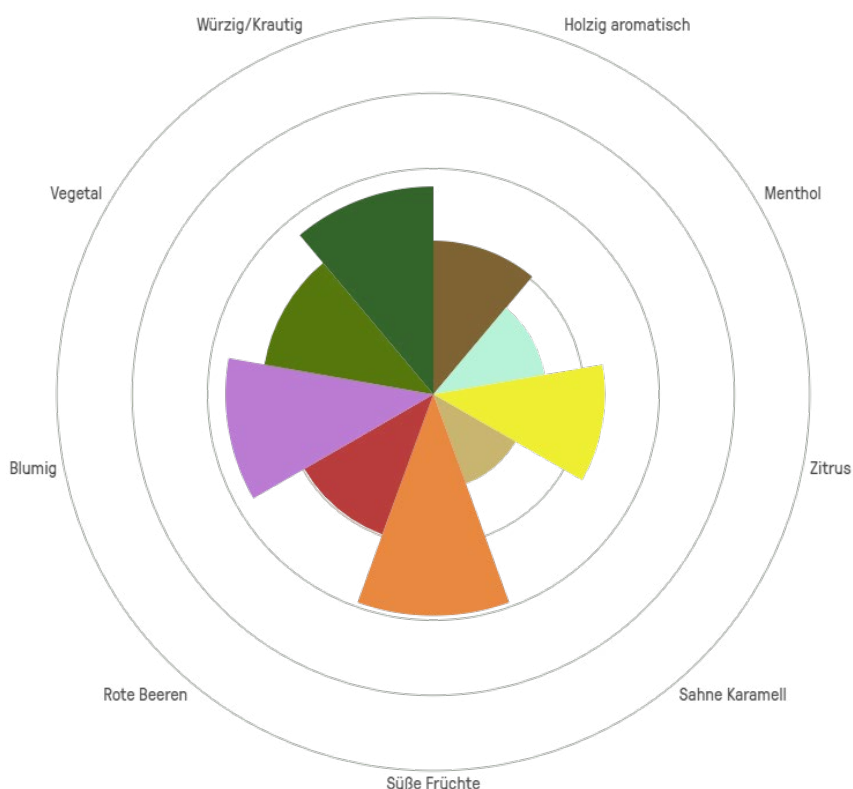
## Mit feinwürzigem Aroma ergänzend zu bekannten Gegenspielern

Die Sorte Saphir wurde am Hopfenforschungsinstitut in Hüll auf feinwürziges Aroma gezüchtet. Sie hat sehr gute Anbaueigenschaften, erzielt mittlere Erträge und ist recht widerstandsfähig gegen bekannte Krankheiten und Schädlinge. Diese Sorte stellt eine wertvolle Ergänzung zu den bestehenden Aromahopfensorten dar.

**Reifezeit:** mittel

**Aroma:** blumig, citrusartig, würzig, fruchtig

## Aromaprofil



## Bitterstoffe

Alphasäure [EBC 7.4]: 2,5 - 4,5 %

Betasäure [EBC 7.7]: 4 - 7 %

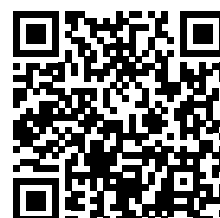
## Aromastoffe

Gesamtöle [EBC 7.10]: 0,6 - 1,4 ml/100g

Der Hopfen wird in Peletts Typ 90 geliefert und ist mit CO<sub>2</sub> begast, um eine optimale Haltbarkeit zu erzielen. Speziell nach dem Öffnen ist es wichtig den Hopfen kühl und lichtgeschützt zu lagern.

**IHGC Code:** SIR

Online  
Bestellen





Hopfensorte

# Spalter Select

Hochfeiner Aromahopfen



## Eine besonders widerständige Sorte mit feinem Aroma

Die Sorte Spalter Select zählt zum sogenannten Saazer Formenkreis und ist eine alte Spalter Landsorte. Sie überzeugt durch das kräftige Wachstum und die besondere Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten. Das besonders feine Aroma ist charakteristisch für diese Sorte.

**Reifezeit:** mittelspät

**Aroma:** blumig, würzig, grasig

## Bitterstoffe

Alphasäure [EBC 7.4]: 3,5 - 5,5 %

Betasäure [EBC 7.7]: 2,5 - 5 %

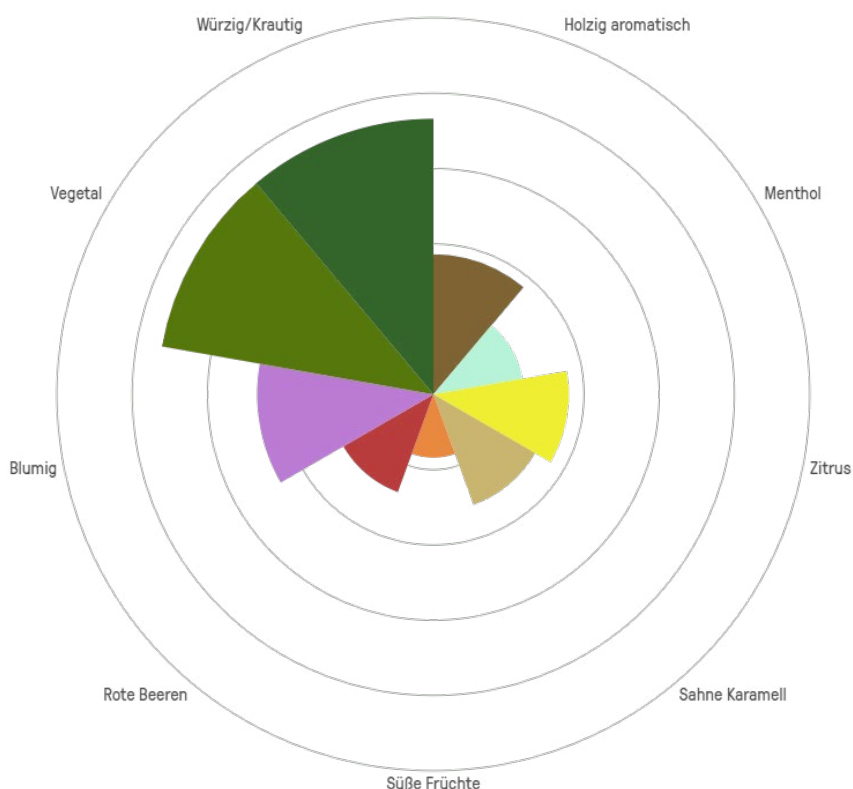
## Aromastoffe

Gesamtöle [EBC 7.10]: 0,5 - 0,9 ml/100g

Der Hopfen wird in Peletts Typ 90 geliefert und ist mit CO<sub>2</sub> begast, um eine optimale Haltbarkeit zu erzielen. Speziell nach dem Öffnen ist es wichtig den Hopfen kühl und lichtgeschützt zu lagern.

**IHGC Code:** SSE

## Aromaprofil



Online  
Bestellen





Hopfensorte

# Tettnager

Hochfeiner Aromahopfen



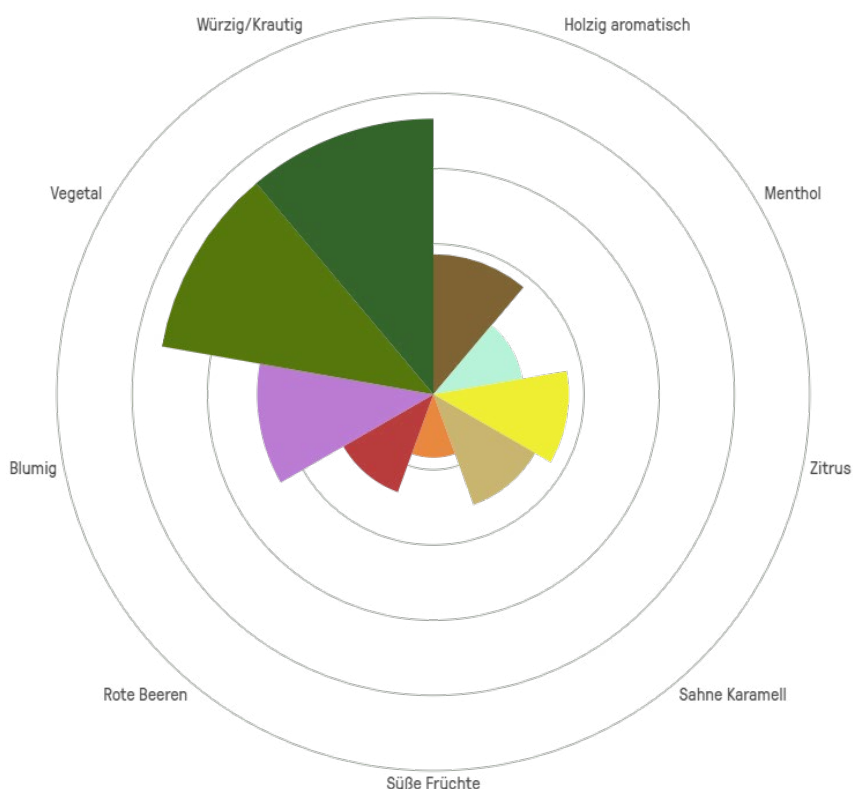
## Mit hochfeinem Aroma zu mittleren Erträgen

Die traditionelle Sorte Tettnager hat ihren Ursprung in Deutschland und gehört, wie die Sorte Spalter Select, zum Saazer-Formenkreis. Sie bringt mittlere Erträge und ist hauptsächlich im Gebiet Tettnang am Bodensee zu finden. Vor allem ihre Widerstandsfähigkeit gegen Welke ist vorteilhaft für ihren Anbau, allerdings ist sie etwas anfällig für Peronospora.

**Reifezeit:** früh

**Aroma:** blumig, Pfeffer, hopfenwürzig, Schwarzer Tee

## Aromaprofil



## Bitterstoffe

Alphasäure [EBC 7.4]: 3,5 - 5,5 %

Betasäure [EBC 7.7]: 3 - 5 %

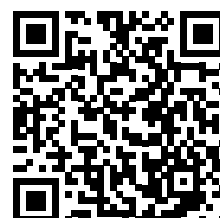
## Aromastoffe

Gesamtöle [EBC 7.10]: 0,4 - 0,9 ml/100g

Der Hopfen wird in Pellets Typ 90 geliefert und ist mit CO<sub>2</sub> begast, um eine optimale Haltbarkeit zu erzielen. Speziell nach dem Öffnen ist es wichtig den Hopfen kühl und lichtgeschützt zu lagern.

**IHGC Code:** TET

Online  
Bestellen





Hopfensorte

# Bio-Saphir

Hochfeiner Aromahopfen



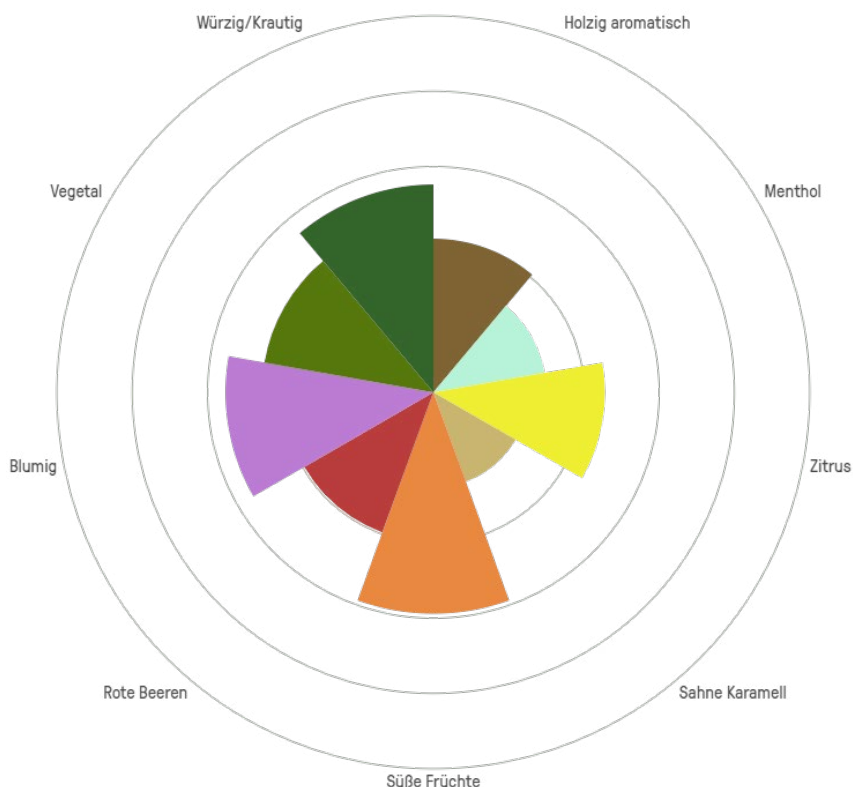
## Mit feinwürzigem Aroma ergänzend zu bekannten Gegenspielern

Die Sorte Saphir wurde am Hopfenforschungsinstitut in Hüll auf feinwürziges Aroma gezüchtet. Sie hat sehr gute Anbaueigenschaften, erzielt mittlere Erträge und ist recht widerstandsfähig gegen bekannte Krankheiten und Schädlinge. Diese Sorte stellt eine wertvolle Ergänzung zu den bestehenden Aromahopfensorten dar.

**Reifezeit:** mittel

**Aroma:** blumig, citrusartig, würzig, fruchtig

## Aromaprofil



## Bitterstoffe

Alphasäure [EBC 7.4]: 2,5 - 4,5 %

Betasäure [EBC 7.7]: 4 - 7 %

## Aromastoffe

Gesamtöle [EBC 7.10]: 0,6 - 1,4 ml/100g

Der Hopfen wird in Peletts Typ 90 geliefert und ist mit CO<sub>2</sub> begast, um eine optimale Haltbarkeit zu erzielen. Speziell nach dem Öffnen ist es wichtig den Hopfen kühl und lichtgeschützt zu lagern.

**IHGC Code:** SIR



AT-BIO-402  
Österreich-Landwirtschaft

**Online Bestellen**







Hopfensorte

# Bio-Spalter Select

Hochfeiner Aromahopfen



## Eine besonders widerständige Sorte mit feinem Aroma

Die Sorte Spalter Select zählt zum sogenannten Saazer Formenkreis und ist eine alte Spalter Landsorte. Sie überzeugt durch das kräftige Wachstum und die besondere Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten. Das besonders feine Aroma ist charakteristisch für diese Sorte.

**Reifezeit:** mittelspät

**Aroma:** blumig, würzig, grasig

## Bitterstoffe

Alphasäure [EBC 7.4]: 3,5 - 5,5 %

Betasäure [EBC 7.7]: 2,5 - 5 %

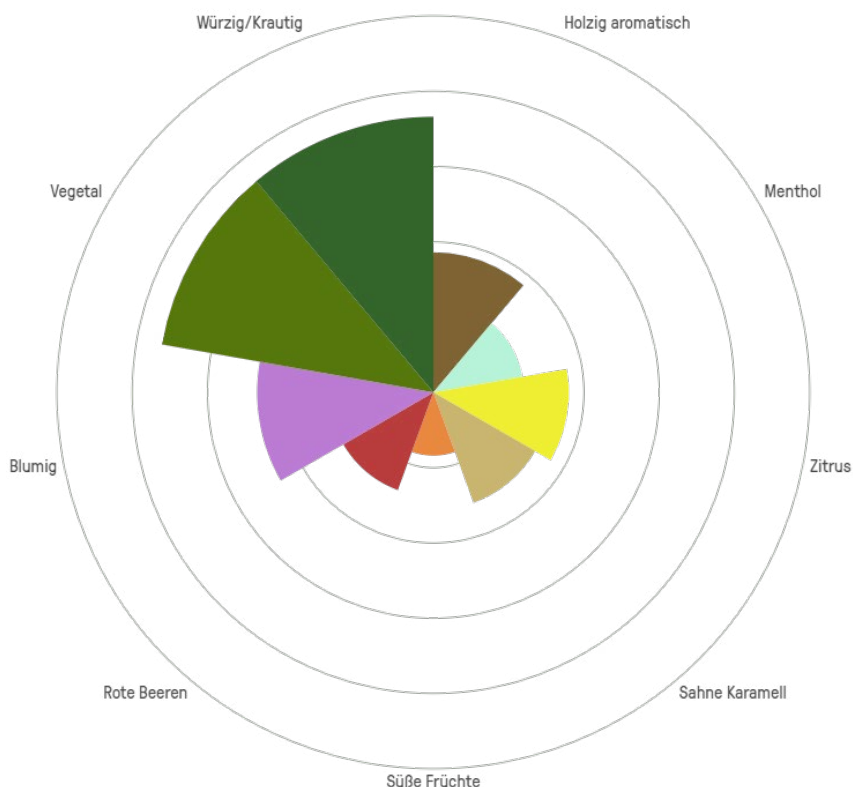
## Aromastoffe

Gesamtöle [EBC 7.10]: 0,5 - 0,9 ml/100g

Der Hopfen wird in Peletts Typ 90 geliefert und ist mit CO<sub>2</sub> begast, um eine optimale Haltbarkeit zu erzielen. Speziell nach dem Öffnen ist es wichtig den Hopfen kühl und lichtgeschützt zu lagern.

**IHGC Code:** SSE

## Aromaprofil



AT-BIO-402  
Österreich-Landwirtschaft

**Online Bestellen**





Hopfensorte

# Magnum

Bitterhopfen



## „Magnum“ sind bei dieser Sorte die Dolden und die Erträge

Diese Hochalphasorte Magnum, gezüchtet im Hopfenforschungszentrum in Hüll, zeichnet sich durch ihre hohe Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten und ihre gute Wüchsigkeit aus, was zu hohen Erträgen führt. Markant sind die außerordentlich großen und schweren Dolden des Hallertauer Magnum.

**Reifezeit:** spät

**Aroma:** fruchtig, Pfeffer, Apfel

## Bitterstoffe

Alphasäure [EBC 7.4]: 12 - 15 %

Betasäure [EBC 7.7]: 5 - 7 %

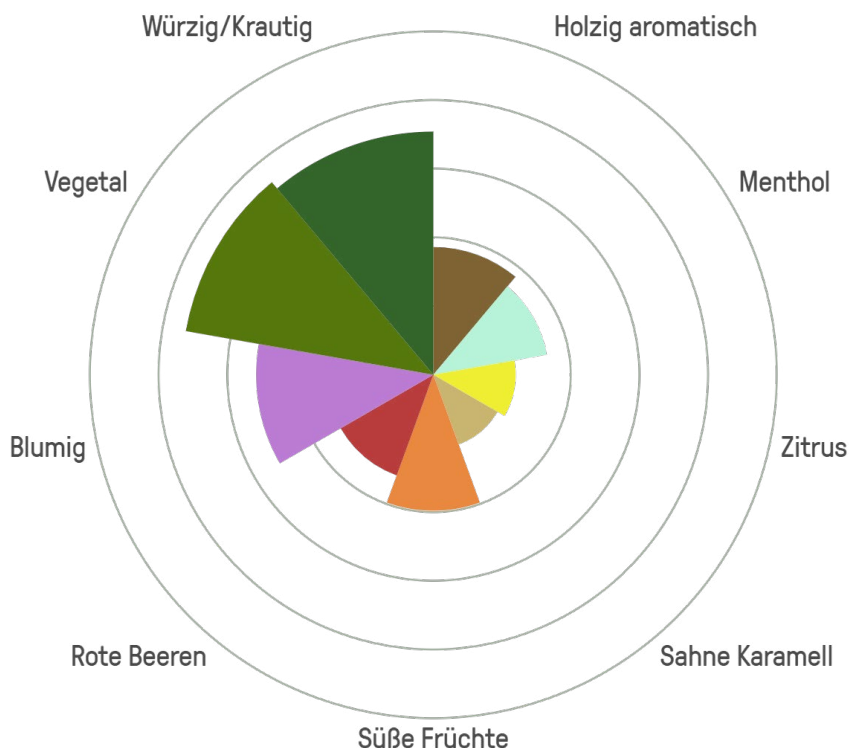
## Aromastoffe

Gesamtöle [EBC 7.10]: 1,9 - 2,6 ml/100g

Der Hopfen wird in Peletts Typ 90 geliefert und ist mit CO<sub>2</sub> begast, um eine optimale Haltbarkeit zu erzielen. Speziell nach dem Öffnen ist es wichtig den Hopfen kühl und lichtgeschützt zu lagern.

**IHGC Code:** HMG

## Aromaprofil



Online Bestellen





Hopfensorte

# Taurus

Bitterhopfen



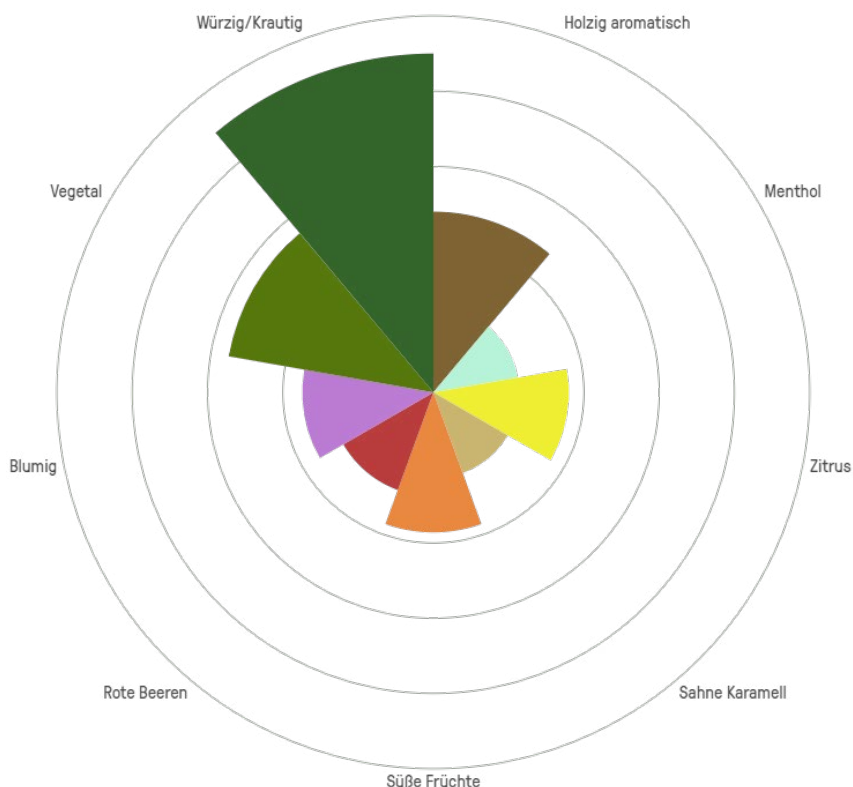
## Die Bittersorte mit der Stärke eines Stiers

Die Sorte Hallertauer Taurus, eine weitere Züchtung des Hopfenforschungszentrums in Hüll, weist sehr hohe Alpha-Säure-Werte auf. Besonders vorteilhaft ist ihre Widerstandsfähigkeit gegen Welke. Der Hallertauer Taurus ist mit vielen kompakten, festen Dolden ausgestattet, die sich gut ernten lassen und eine angenehme Bittere beinhalten.

**Reifezeit:** spät

**Aroma:** hopfenwürzig, Limette, Johannisbeere, Pfeffer

## Aromaprofil



## Bitterstoffe

Alphasäure [EBC 7.4]: 13- 16 %

Betasäure [EBC 7.7]: 4 - 6 %

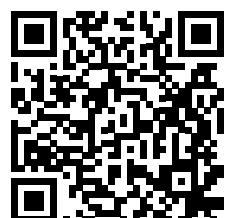
## Aromastoffe

Gesamtöle [EBC 7.10]: 0,9 - 1,4 ml/100g

Der Hopfen wird in Peletts Typ 90 geliefert und ist mit CO2 begast, um eine optimale Haltbarkeit zu erzielen. Speziell nach dem Öffnen ist es wichtig den Hopfen kühl und lichtgeschützt zu lagern.

**IHGC Code:** HTU

Online  
Bestellen





Hopfensorte

# Cascade

Flavour-Hops



## „Magnum“ sind bei dieser Sorte die Dolden und die Erträge

Diese Hochalphasorte Magnum, gezüchtet im Hopfenforschungszentrum in Hüll, zeichnet sich durch ihre hohe Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten und ihre gute Wüchsigkeit aus, was zu hohen Erträgen führt. Markant sind die außerordentlich großen und schweren Dolden des Hallertauer Magnum.

**Reifezeit:** spät

**Aroma:** fruchtig, Pfeffer, Apfel

## Bitterstoffe

Alphasäure [EBC 7.4]: 12 - 15 %

Betasäure [EBC 7.7]: 5 - 7 %

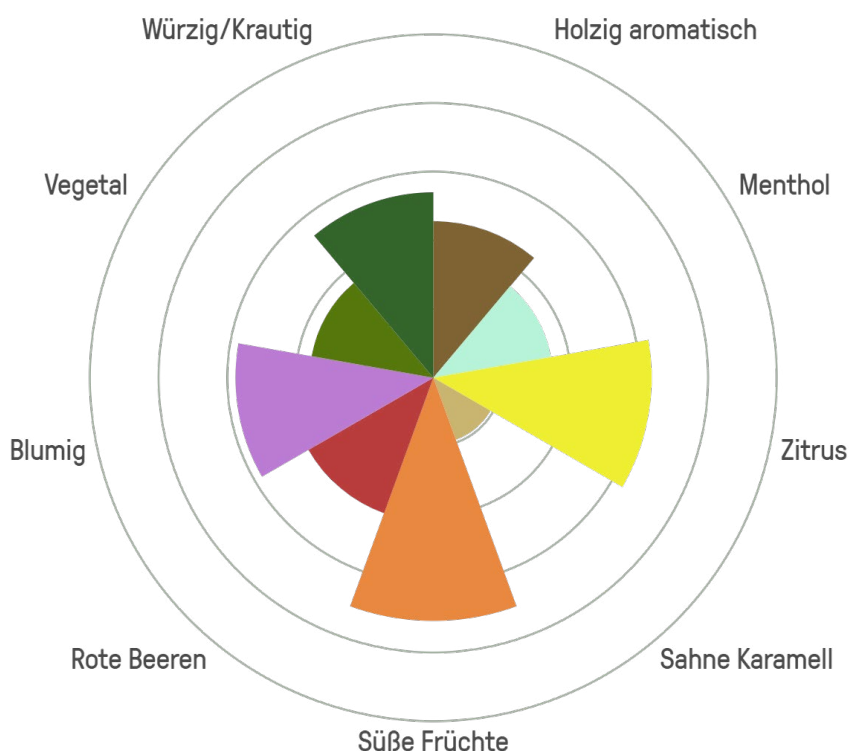
## Aromastoffe

Gesamtöle [EBC 7.10]: 1,9 - 2,6 ml/100g

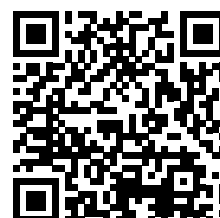
Der Hopfen wird in Pellets Typ 90 geliefert und ist mit CO<sub>2</sub> begast, um eine optimale Haltbarkeit zu erzielen. Speziell nach dem Öffnen ist es wichtig den Hopfen kühl und lichtgeschützt zu lagern.

**IHGC Code:** HMG

## Aromaprofil



Online  
Bestellen





Hopfensorte

# Comet

Flavour-Hops



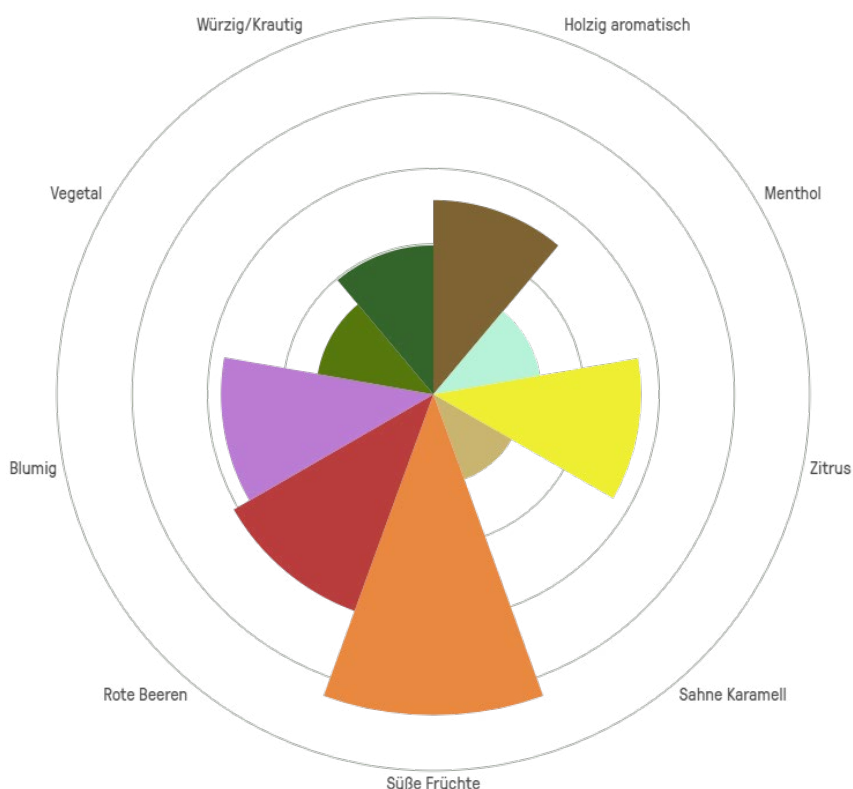
## Ein besonderes Aroma für Ale Biere und Indian Pale Ales

Die Hopfensorte Comet wurde in den 1970er Jahren vom Österreicher Dr. Alfred Haunold in den USA gezüchtet und vereint einen hohen Bitteranteil mit einem ausgeprägten Aroma. Diese Sorte zeichnet sich durch ihre extrem großen Dolden und ihr unvergleichliches Aroma aus. Comet wird häufig in amerikanischen Ales und IPAs verwendet.

**Reifezeit:** spät

**Aroma:** fruchtig, citrusartig, blumig, kräuterartig

## Aromaprofil



## Bitterstoffe

Alphasäure [EBC 7.4]: 6,5 - 9 %

Betasäure [EBC 7.7]: 2 - 3,5 %

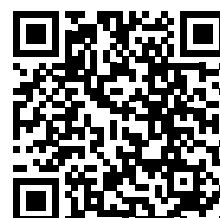
## Aromastoffe

Gesamtöle [EBC 7.10]: 0,5 - 1 ml/100g

Der Hopfen wird in Peletts Typ 90 geliefert und ist mit CO<sub>2</sub> begast, um eine optimale Haltbarkeit zu erzielen. Speziell nach dem Öffnen ist es wichtig den Hopfen kühl und lichtgeschützt zu lagern.

**IHGC Code:** MLL

Online  
Bestellen



Hopfensorte

# Sorachi Ace

Flavour-Hops



## Eine fruchtige Aromasorte mit kräftiger Würze

Die Sorte Sorachi Ace ist eine in Japan gezüchtete Kreuzung aus Brewers Gold und Saazer mit milder, fruchtiger Aromanote, die durchaus auch ins Würzige geht. Der relativ hohe Alpha-Säure-Anteil verleiht dem Hopfen, im Vergleich zu anderen Aromasorten, einen starken Bitteranteil.

**Reifezeit:** mittel bis spät

**Aroma:** citrusartig, Orange, fruchtig, holzig

## Bitterstoffe

Alphasäure [EBC 7.4]: 7 - 10 %

Betasäure [EBC 7.7]: 6 - 7,5 %

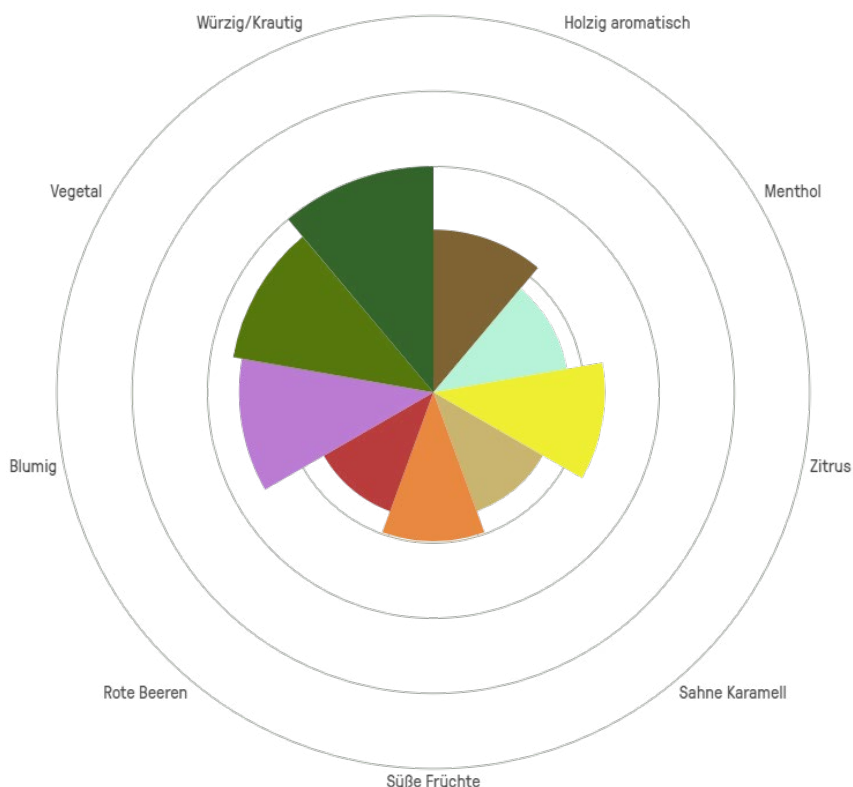
## Aromastoffe

Gesamtöle [EBC 7.10]: 1,5 - 4 ml/100g

Der Hopfen wird in Peletts Typ 90 geliefert und ist mit CO<sub>2</sub> begast, um eine optimale Haltbarkeit zu erzielen. Speziell nach dem Öffnen ist es wichtig den Hopfen kühl und lichtgeschützt zu lagern.

**IHGC Code:** SOR

## Aromaprofil



Online Bestellen





Hopfensorte

# Bio-Cascade

Flavour-Hops



## „Magnum“ sind bei dieser Sorte die Dolden und die Erträge

Diese Hochalphasorte Magnum, gezüchtet im Hopfenforschungszentrum in Hüll, zeichnet sich durch ihre hohe Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten und ihre gute Wüchsigkeit aus, was zu hohen Erträgen führt. Markant sind die außerordentlich großen und schweren Dolden des Hallertauer Magnum.

**Reifezeit:** spät

**Aroma:** fruchtig, Pfeffer, Apfel

## Bitterstoffe

Alphasäure [EBC 7.4]: 12 - 15 %

Betasäure [EBC 7.7]: 5 - 7 %

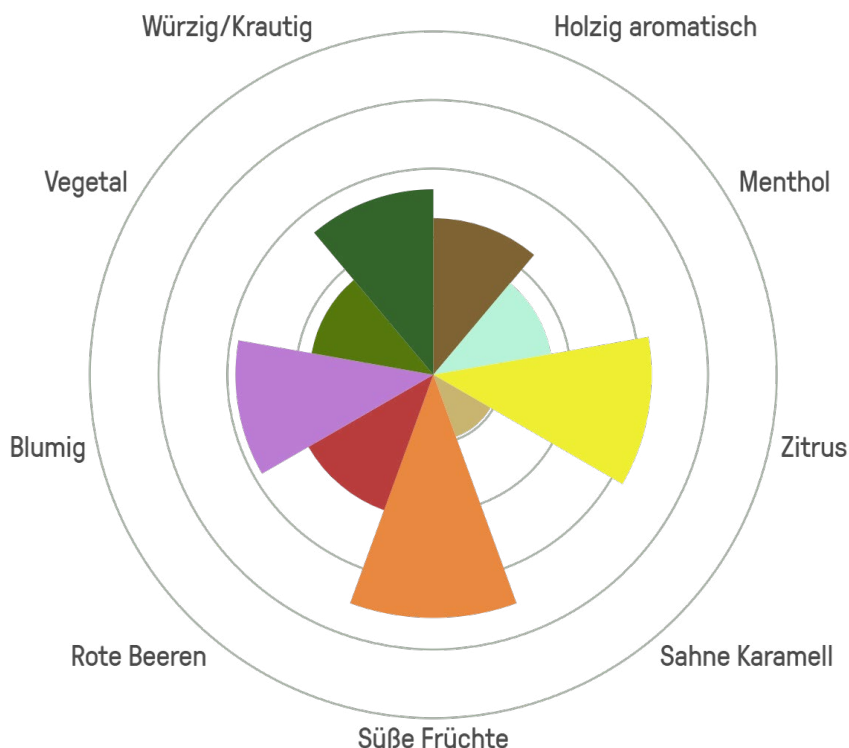
## Aromastoffe

Gesamtöle [EBC 7.10]: 1,9 - 2,6 ml/100g

Der Hopfen wird in Peletts Typ 90 geliefert und ist mit CO2 begast, um eine optimale Haltbarkeit zu erzielen. Speziell nach dem Öffnen ist es wichtig den Hopfen kühl und lichtgeschützt zu lagern.

**IHGC Code:** HMG

## Aromaprofil



AT-BIO-402  
Österreich-Landwirtschaft

**Online Bestellen**

