

Frucht-Flavour für Ihr Bier

Hallertau Blanc – die neue Hüller Zuchtsorte

Agrar

BayWa

Was ist Hallertau Blanc?

Die 2012 neu zugelassene Hüller Zuchtsorte **Hallertau Blanc** wird aufgrund ihrer Aroma- und Geschmackseigenschaften als „Flavour-Hopfen“ bezeichnet.

Hallertau Blanc kann mit seinen angenehm weinartig, blumig-fruchtig und dezent süßlichen bis stachelbeerartigen Aromaeindrücken überzeugen. **Hallertau Blanc** eignet sich für den Einsatz in ober- und untergärigen Bierspezialitäten. Der einzigartige, an Sauvignon Blanc erinnernde, Charakter kann individuell in das vorhandene Aroma- und Geschmacksprofil des Bieres eingebettet werden. Bisherige mit **Hallertau Blanc** eingebraute Biere konnten in der Qualität der Bittere und vor allem in der Aufwertung des Aromaprofils überzeugen. Die speziellen weinartigen Noten dieses Hopfens lassen sich hauptsächlich bei einer Dosage im Kaltbereich (Dry-hopping) umsetzen.

Anbauggebiete: Hallertau & Tett nang

Höchste Qualität durch Vertragsanbau bei ausgewählten Betrieben in besten Lagen.

Wo wird Hallertau Blanc eingesetzt?

Er eignet sich besonders zum gezielten Einsatz für eine sensorische Differenzierung von ober- und untergärigen Bieren, dunklen Bieren und von Bierspezialitäten.

Einsatzempfehlung:



Hallertau Blanc – das weinartig- fruchtige Hopfenaroma



Aromabeschreibung Hallertau Blanc:

- Weinartig
- Stachelbeerartig
- Fruchtartig
- Passionsfrucht

Dosageempfehlung Hallertau Blanc:

Zugabe von Rohhopfen oder Hopfenpellets
im Kaltbereich.

Aromaprofil – Einwirkdauer mit Hallertau Blanc:

	UG	OG	Starkbier	Spezialbier
g/hl	80	200	250	> 250



3–5 Tage

2–4 Wochen

fruchtig,
weinartig

beerenartig,
weinartig



Analysendaten zu Hallertau Blanc:

Alpha:	9,5–11,5 %
Beta:	4,5–5,5 %
Co-Humulon:	ca. 25 %
Gesamtöl*:	ca. 1,5 ml/100 g
Myrcen**:	71
Beta-Caryophyllen**:	0,4
Humulen**:	0,4
Farnesen**:	0,8
Linalool**:	0,4
Limonen**:	0,5
Geraniol**:	< 0,1
Nerol**:	0,1
Citronello**:	< 0,1
2-Methylbutyl-isobutyrat**:	1,3

* Gesamtöl nach EBC 7.10

** Einzelsubstanzen in % vom Gesamtöl nach EBC 7.12

Hinweis: Für technologische Fragen steht Ihnen Herr Dr. Kaltner gerne zur Verfügung. Bitte beachten Sie, dass Faktoren wie das Erntejahr, Anbaugelände, Erntezeitpunkt und Pflanzereinfluss auf die Aromaqualität haben können. Die Anwendungsempfehlungen sind nur als grobe Richtwerte zu sehen. Das jeweilige Brauverfahren kann ebenso die resultierende sensorische Hopfennote des Bieres beeinflussen und muss individuell angepasst werden.

Unser Team
freut sich
auf Ihre
Anfragen.



BayWa AG, Agrar
Dr. Dietmar Kaltner
Zur Festwiese 1
84048 Mainburg
Telefon 08751 8646-41
Telefax 08751 8646-57
Mobil 0162 2860807
E-Mail dietmar.kaltner@baywa.de



BayWa AG, Agrar
Anton Locher
Kalchenstraße 20
88069 Tettnang
Telefon 07542 5396-10
Telefax 07542 5396-21
Mobil 0162 2828311
E-Mail anton.locher@baywa.de

www.baywa.de