

Frucht-Flavour für Ihr Bier

Huell Melon – die neue Hüller Zuchtsorte

Agrar

BayWa

Was ist Huell Melon?

Die 2012 neu zugelassene Hüller Zuchtsorte **Huell Melon** wird aufgrund seiner Aroma- und Geschmackseigenschaften als „Flavour-Hopfen“ bezeichnet.

Huell Melon kann mit seinen angenehm fruchtigen und dezent süßlichen Aromaeindrücken überzeugen. **Huell Melon** eignet sich für den Einsatz in ober- und untergärigen Bieren.

Der spezielle mild-fruchtige Charakter kann individuell dem vorhandenen Aroma- und Geschmacksprofil des Bieres angepasst werden. Bisherige, mit **Huell Melon** eingebraute, Biere konnten in der Qualität der Bittere und vor allem in der Aufwertung des Aromaprofils überzeugen. Die speziellen Fruchtnoten 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 Huell Melon eingesetzt?

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

Einsatzempfehlung:



Huell Melon – das fruchtige Hopfenaroma



Aromabeschreibung Huell Melon:

- Fruchtig
- Süßlich, honigartig
- Mandarinennote
- Aprikosennote
- Leicht süße Aromaeindrücke

Dosageempfehlung Huell Melon:

Zugabe von Rohhopfen oder Hopfenpellets
im Kaltbereich.

Aromaprofil – Einwirkdauer mit Huell Melon:

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



3–5 Tage

2–4 Wochen

blumig,
fruchtig

beerenartig,
mandarinenartig



Analysendaten zu Huell Melon:

Alpha:	6,5–8,5 %
Beta:	6,5–7,5 %
Co-Humulon:	ca. 28 %
Gesamtöl*:	ca. 0,8 ml/100 g
Myrcen**:	36
Beta-Caryophyllen**:	2,8
Humulen**:	2,7
Farnesen**:	13,5
Linalool**:	0,2
Limonen**:	0,3
Geraniol**:	0,1
Nerol**:	0,3
Citronello**:	0,2
2-Methylbutyl-isobutyrat**:	1,8

* 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, Anbauggebiet, Erntezeitpunkt und Pflanzler Einfluss 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 Tettngang
Telefon 07542 5396-10
Telefax 07542 5396-21
Mobil 0162 2828311
E-Mail anton.locher@baywa.de

www.baywa.de