

# Polaris. Flavour für Ihr Bier.

Polaris – die neue Hüller  
Zuchtsorte.

BayWa

## Was ist Polaris?

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

**Polaris** kann mit fruchtigen, erfrischenden und gletschereisbonbonartigen Aromaeindrücken überzeugen. **Polaris** eignet sich für den Einsatz in ober- und untergärigen Bieren. Der spezielle frisch-fruchtige Charakter kann individuell dem vorhandenen Aroma- und Geschmacksprofil des Bieres angepasst werden.

Bisherige mit **Polaris** eingebraute Biere konnten in der Qualität der Bittere und vor Allem in der Aufwertung des Aromaprofils dieser Biere 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 Polaris eingesetzt?

Polaris eignet sich besonders zum gezielten Einsatz für eine sensorische Differenzierung von obergärigen Bieren, dunklen Bieren und von Bierspezialitäten.

## Einsatzempfehlung:



3 x



5 x



5 x



3 x



5 x



Skala: 1 x



bis 5 x



# Polaris – das erfrischende Hopfenaroma.



## Aromabeschreibung Polaris:

- fruchtig
- erfrischend
- gletschereisbonbonartig

## Dosageempfehlung Polaris:

Zugabe von Rohhopfen oder Hopfenpellets im Kaltbereich.

## Aromaprofil – Einwirkdauer mit Polaris:

|      | UG | OG  | Starkbier | Spezialbier |
|------|----|-----|-----------|-------------|
| g/hl | 50 | 150 | 200       | > 200       |

  

|                     |  |
|---------------------|--|
| blumig,<br>fruchtig | beerenartig,<br>Gletschereis-<br>bonbonartig |
|---------------------|--|

## Analysendaten zu Polaris:

|                            |                |
|----------------------------|----------------|
| Alpha:                     | 16,5 – 23,5 %  |
| Beta:                      | 5 – 6,5 %      |
| Co-Humulon:                | ca. 27 %       |
| Xanthohumol:               | 0,7 – 1,0 %    |
| Gesamtöl*:                 | ca. 4 ml/100 g |
| Myrcen*:                   | 50             |
| Beta-Caryophyllen*:        | 8,7            |
| Humulen*:                  | 21,6           |
| Farnesen*:                 | < 0,1          |
| Linalool*:                 | 0,2            |
| Limonen*:                  | 1,1            |
| Geraniol*:                 | 0,1            |
| Nerol*:                    | 0,1            |
| Citronellol*:              | 0,2            |
| 2-Methylbutyl-isobutyrat*: | 1,1            |

\* 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 Tettang  
Telefon 07542 5396-10  
Telefax 07542 5396-21  
Mobil 0162 2828311  
E-Mail anton.locher@baywa.de

[www.baywa.de](http://www.baywa.de)