

Frucht-Flavour für Ihr Bier.

Mandarina Bavaria –
die neue Hüller Zuchtsorte.

BayWa



Was ist Mandarinina Bavaria?

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

Mandarina Bavaria kann mit fruchtigen, zitrusartigen und dezent süßlichen Aromaeindrücken überzeugen.

Mandarina Bavaria eignet sich für den Einsatz in ober- und untergärigen Bieren. Der spezielle fruchtige Charakter kann individuell dem vorhandenen Aroma- und Geschmacksprofil des Bieres angepasst werden.

Bisherige mit **Mandarina Bavaria** 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 Mandarinina Bavaria eingesetzt?

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

Einsatzempfehlung:



5 x



4 x



5 x



4 x



5 x



Skala: 1 x



bis 5 x



Mandarina Bavaria – das fruchtige Hopfenaroma.



Aromabeschreibung Mandarina Bavaria:

- fruchtig
- Mandarinennote
- Zitrusnote
- leicht süße Aromaeindrücke

Dosageempfehlung Mandarina Bavaria:

Zugabe von Rohhopfen oder Hopfenpellets im Kaltbereich.

Aromaprofil – Einwirkdauer mit Mandarina Bavaria:

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

3 – 5 Tage	2 – 4 Wochen
blumig, fruchtig	beerenartig, mandarinenartig, zitrusartig

Analysendaten zu Mandarina Bavaria:

Alpha:	8,5 – 10,5 %
Beta:	5 – 6,5 %
Co-Humulon:	ca. 33 %
Gesamtöl*:	ca. 2,0 ml/100 g
Myrcen*:	70,0
Beta-Caryophyllen*:	1,7
Humulen*:	5,1
Farnesen*:	1,0
Linalool*:	0,3
Limonen*:	0,2
Geraniol*:	0,6
Nerol*:	0,1
Citronellol*:	< 0,1
2-Methylbutyl-isobutyrat*:	1,5

* 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, Anbaugbiet, 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