

Aroma, das im Bier ankommt

Die Hüller Special Flavor-Hopfen zaubern einzigartige Aromen ins Bier **The Hüll Special Flavor Hops work magic in unique beer aromas**

Seit letztem Jahr, als wir das erste Mal von den neuen Hüller Special Flavor-Hopfensorten Mandarina Bavaria, Hallertau Blanc, Huell Melon und Polaris mit ihren fruchtigen, zitrusartigen und exotischen Aromausprägungen berichteten, sind die Anbauflächen dieser Sorten auf 150 ha angewachsen. Die Neuartigkeit der vielfältigen Aromen dieser Neuzüchtungen, die sich beim Zerreiben der Dolden entfalten, wurde durch Brauer und Rohstoffexperten aus aller Welt bestätigt. Auch chemische Analysen im eigenen Labor sowie Aromastoffanalysen in spezialisierten Labors belegten dies. Viele Brauer – angefangen von traditionell geprägten bis hin zu den experimentierfreudigen Craft-Brauern – testeten die neuen Sorten der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft und ließen dabei ihrer Kreativität freien Lauf. So entstanden in vielen Bierkategorien – vom klassischen Hellen und Weißbier, über belgische, englische und amerikanische Biertypen – kleine Wunderwerke der Braukunst. Dabei wurde bewiesen, dass die vielfältigen Hopfenaromen dieser Hüller Special Flavor-Hopfen auch im Bier zu riechen und zu schmecken sind und Biertrinker begeistern können.

Since last year, when we reported for the first time about the new Hüll Special Flavor Hop cultivars of Mandarina Bavaria, Hallertau Blanc, Huell Melon and Polaris with their fruity, citrus and exotic aromas, these hops are now being grown on an area of 150ha. The novelty of the diverse aromas of these new breeds, which unfold when you rub the cones, has been confirmed by brewers and raw material experts from around the globe. Chemical analyses in our own laboratory and aroma substance analyses in specialized laboratories have also reached the same conclusion. Many brewers – from traditional brewers to experimental craft brewers – tested the new varieties of the Bavarian State Research Center for Agriculture and gave full rein to their creativity. The result was a whole range of little miracles of the art of brewing in many beer categories from classic pale and wheat beer to Belgian, English and American beer types. Here was convincing proof that the versatile hop aromas of these Hüll Special Flavor Hops can well be smelt and tasted in beer and are more than capable of making beer drinkers' eyes light up with enthusiasm.

Autoren: Dr. Elisabeth Seigner und Anton Lutz;
Chem. Daten: Dr. Klaus Kammhuber



Mandarina Bavaria

Hopfenaroma / Hop Aroma: hopfig, fruchtig, frisch, Mandarinen- und Zitrusnote
hoppy, fruity, fresh, mandarin-orange and citrus notes

Gesamtöle / Total Oils: 1,5 – 2,2 ml/100 g 1,5 – 2,2 ml/100 g
Alphasäuren / Alpha Acids: 7,0 – 10,0 % (w/w) 7,0 – 10,0 % (w/w)
Polyphenole / Polyphenols: 2,3 – 2,7 % (w/w) 2,3 – 2,7 % (w/w)

Aroma im Bier / in Beer: hopfig, Mandarinen- und Orangenaroma
hoppy, citrusy, mandarin-orange aroma



Huell Melon

Hopfenaroma / Hop Aroma: fruchtig, süß, Honigmelone, Aprikose und Erdbeere
fruity, sweet, honeydew melon, apricot, strawberry

Gesamtöle / Total Oils: 0,8 – 2,1 ml/100 g 0,8 – 2,1 ml/100 g
Alphasäuren / Alpha Acids: 7,0 – 8,0 % (w/w) 7,0 – 8,0 % (w/w)
Polyphenole / Polyphenols: 3,0 % (w/w) 3,0 % (w/w)

Aroma im Bier / in Beer: süßliche Aromen, Honigmelone, Aprikose
sweet aroma notes, honeydew melon, apricot

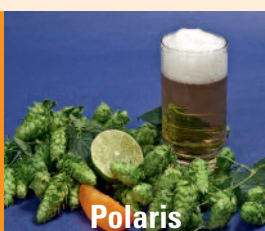


Hallertau Blanc

Hopfenaroma / Hop Aroma: blumig-fruchtig, Mango, Maracuja, Grapefruit, Stachelbeere und Ananas
floral-fruity, mango, passion fruit, grapefruit, gooseberry and pineapple

Gesamtöle / Total Oils: 1,5 – 1,8 ml/100 g 1,5 – 1,8 ml/100 g
Alphasäuren / Alpha Acids: 9,0 – 11,0 % (w/w) 9,0 – 11,0 % (w/w)
Polyphenole / Polyphenols: 3,1 % (w/w) 3,1 % (w/w)

Aroma im Bier / in Beer: grüne Früchte, Mango, Stachelbeere
green fruits, mango, gooseberry notes



Polaris

Hopfenaroma / Hop Aroma: würzig, fruchtig, Minze, Gletschereis-Bonbon-Note
spicy, fruity, mint, "glacier mints"

Gesamtöle / Total Oils: 4,4 – 4,8 ml/100 g 4,4 – 4,8 ml/100 g
Alphasäuren / Alpha Acids: 18,0 – 23,0 % (w/w) 18,0 – 23,0 % (w/w)
Polyphenole / Polyphenols: 2,6 – 2,7 % (w/w) 2,6 – 2,7 % (w/w)

Aroma im Bier / in Beer: frisch, fruchtig, Minznote, leichte Zitrusnuancen
fresh, fruity, minty, slight citrus nuances