



# BarthHaas Hallertau Magnum

Alemania

## PERFIL DEL AROMA

ALTA VARIEDAD ALFA DE HUELL QUE PRODUCE PRINCIPALMENTE BUENOS RENDIMIENTOS. COMO TODAS LAS VARIEDADES HUELL, HALLERTAUER MAGNUM PUEDE CARACTERIZARSE POR SU ALTA TOLERANCIA A LAS ENFERMEDADES. SUS CONOS EXTREMADAMENTE GRANDES Y PESADOS SON OTRA CARACTERÍSTICA.

## ASCENDENCIA

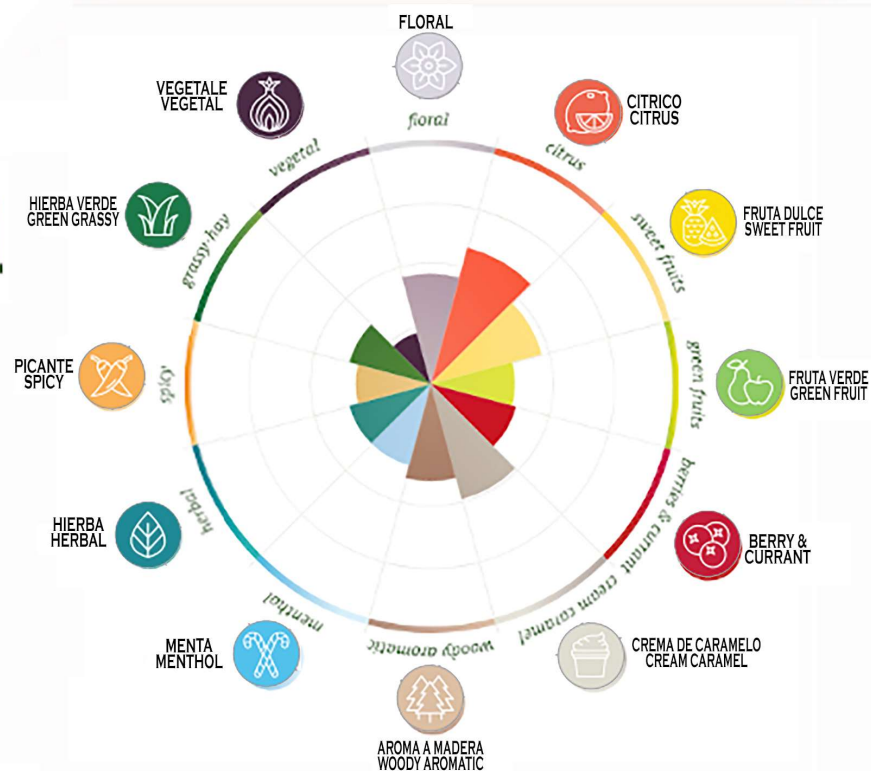
HIJA DE GALENA ESTADOUNIDENSE.

## ANÁLISIS

Área de cultivo	Alemania
ÁCIDOS ALFA *	11 - 16%
ÁCIDOS BETA	5 - 7%
POLIFENOLES TOTALES	2 - 3%
ACEITE TOTAL	1.6 - 2.6 ML / 100G
MYRCENE	30 - 45%
LINALOOL	0.2 - 0.7%

\* LOS ÁCIDOS ALFA SE DETERMINAN POR VALORACIÓN CONDUCTOMÉTRICA (EBC 7.4) EN EUROPA, POR ESPECTROFOTOMETRÍA (ASBC HOPS-6) EN LOS EE. UU.

\* LA COMPOSICIÓN DEL ACEITE SE DETERMINA POR CROMATOGRFÍA DE GASES (ASBC HOPS-17, EBC 7.12).



## SABORES CLAVE

limón

chocolate

menta

manzana

Pimientos verdes