



BarthHaas Tettnanger

Alemania

PERFIL DEL AROMA

UNA VARIEDAD INDÍGENA TRADICIONAL DEL GRUPO SAAZ QUE SE CULTIVA PRINCIPALMENTE ALREDEDOR DE TETTNGANG EN EL LAGO DE CONSTANZA. LA COMBINACIÓN ÚNICA DEL CLIMA FAVORABLE EN EL LAGO DE CONSTANZA Y LOS SUELOS ARENOSOS Y ARCILLOSOS DE LA EDAD DE HIELO PRODUCE UN AROMA MUY FINO. ESTA VARIEDAD TIENE UNA BUENA TOLERANCIA A LAS ENFERMEDADES DE LAS PLANTAS. AMPLIAMENTE UTILIZADO EN ESTILOS LAGER, PARTICULARMENTE MODERNOS HELLES Y LIGHT LAGERS Y MUY ADECUADO PARA CERVEZAS DE TRIGO ESTILO WIT Y WEISSE, SAISON'S Y BARRILES LIGEROS Y PICANTES ALES. PUEDE SER UNA ADICIÓN INTERESANTE A OLD ALE O BARLEY WINE O STOUT CON ESPECIAS.

ASCENDENCIA

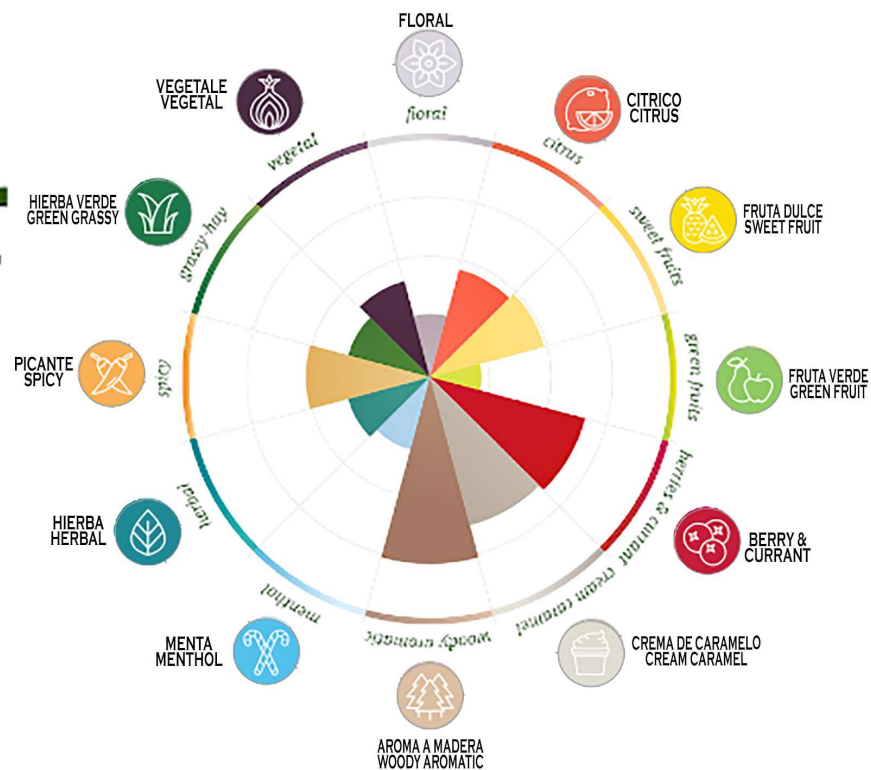
VARIEDAD DEL PAÍS

ANÁLISIS

ÁREA DE CULTIVO	ALEMANIA
ÁCIDOS ALFA *	2.5 - 5.5%
ÁCIDOS BETA	3 - 5%
POLIFENOLES TOTALES	5 - 6%
ACEITE TOTAL	0.5 - 0.9 ML / 100G
MYRCENE	20 - 35%

* 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 CROMATOGRAFÍA DE GASES (ASBC HOPS-17, EBC 7.12).



SABORES CLAVE

