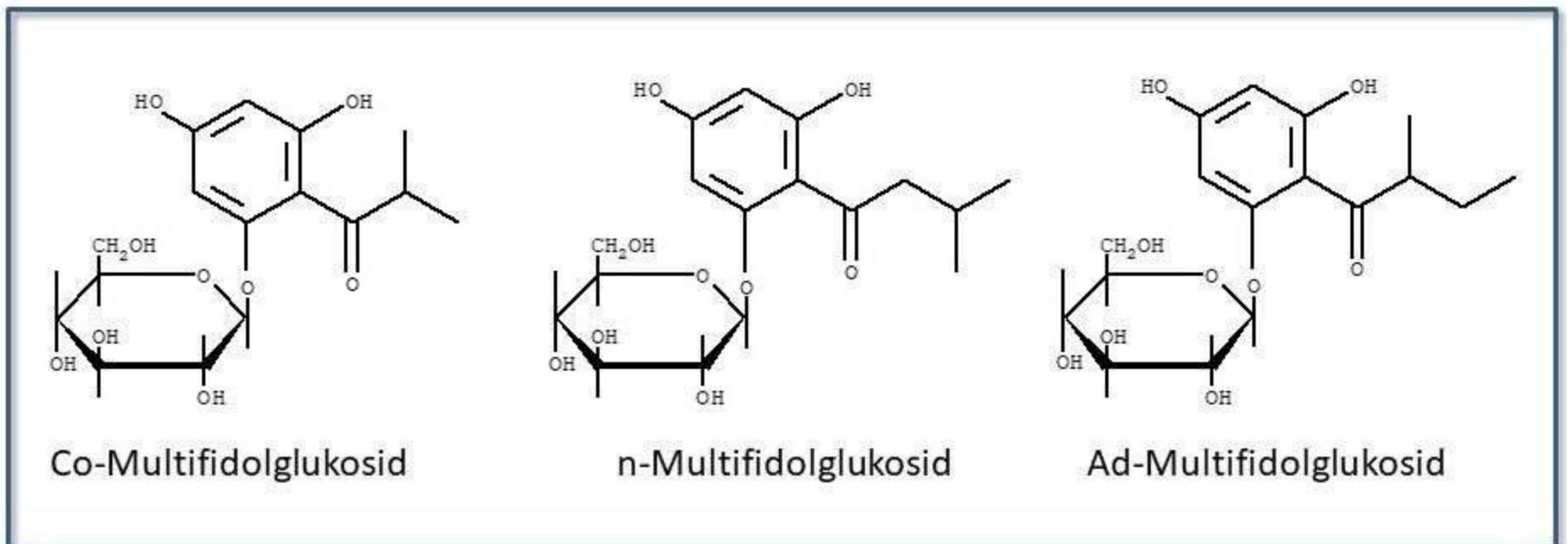
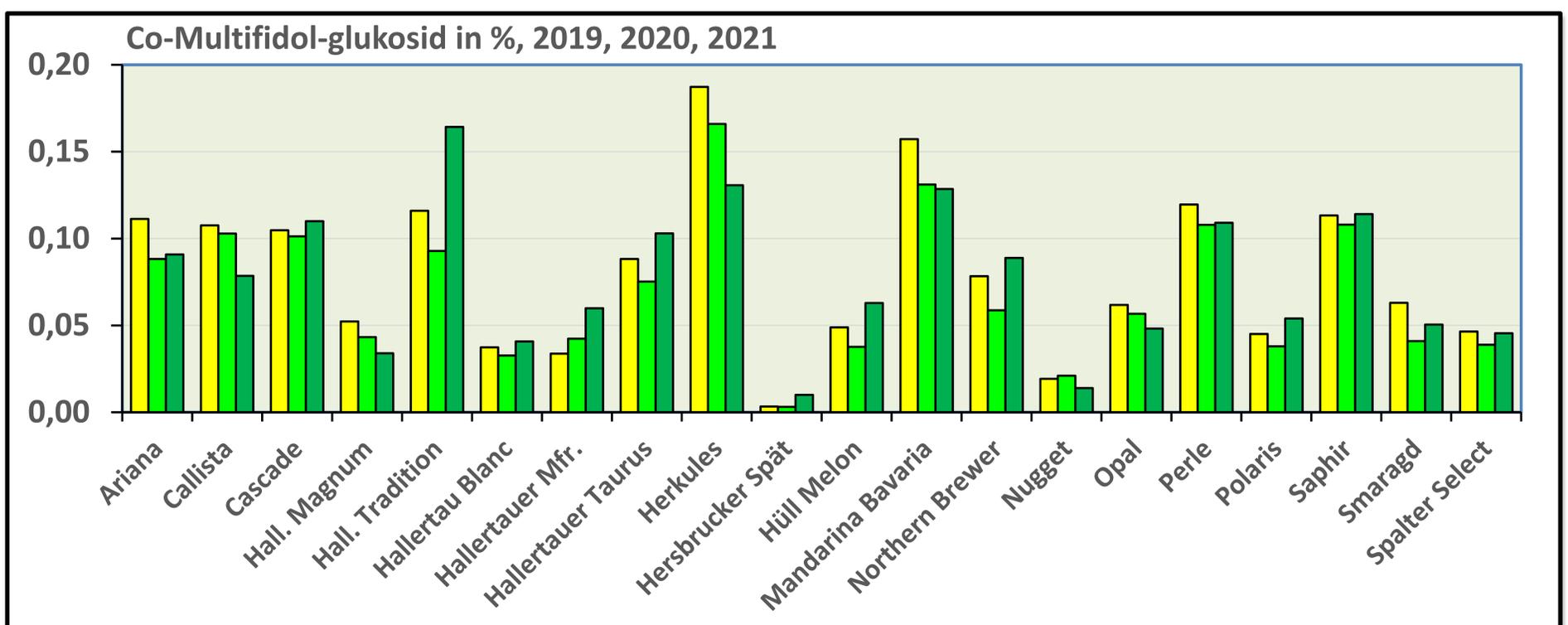


## Die Multifidole – interessante Hopfeninhaltsstoffe, die zum Geschmack beitragen und wertvoll für die Gesundheit sind

Die Intensität und Qualität der Bittere werden durch eine Vielzahl von Substanzen bestimmt, die im einzelnen noch gar nicht bekannt sind. Die Multifidolglukoside sind gut im Bier löslich und leisten sicher einen Beitrag zur Harmonie und Qualität der Bittere. Außerdem sind sie für die Gesundheit wertvoll, da sie entzündungshemmende Eigenschaften haben.



Analog zum Co-, n- und Adhumulon gibt es das Co-, n- und Ad-Multifidolglukosid. Alle drei Homologe kommen im Hopfen vor. Die Hauptverbindung ist jedoch das Co-Multifidolglukosid. Die Multifidolglukoside sind Nebenprodukte der Biosynthese der Hopfenbitterstoffe.



Den höchsten Multifidolglukosidgehalt hat die Sorte Herkules und den geringsten die Sorte Hersbrucker Spät. Aber auch die Sorten Hall. Tradition, Mandarina Bavaria und Saphir haben hohe Gehalte. Es gibt keine Korrelation zu den alpha-Säuren. Analysen der Erntejahre 2019, 2020 und 2021 bestätigen die Sortenunterschiede, sodass die Multifidolglukoside sicher genetisch determiniert sind.