

Callista (CAL) – die neue Hüller Aroma-Sorte

Erfolgreich im Großflächenversuchsanbau und in Brauversuchen
A. Lutz, J. Kneidl, D. Ismann, K. Kammhuber und E. Seigner

Abstammung und agronomische Eigenschaften

Abstammung	Hallertauer Tradition x männl. Hüller Zuchtstamm
Vorteile	wüchsig homogen, gute Windefähigkeit, schöne gr. Dolden
Nachteile	leicht kopfbetont, etwas zwittrig, keine Welke-Standorte
Reife	mittelspät (wie Hersbrucker Spät)
Ernte	gute Pflücke und Trocknung
Klimatoleranz	keine Frühblüte, stabil bei Stress und Trockenheit
Ertragspotenzial	hoch (gleich bis leicht über Hallertauer Tradition und Perle)

Widerstandsfähigkeit gegenüber

Verticillium-Welke	gut
Peronospora	hoch
Echtem Mehltau	resistent
Botrytis	gering bis mittel
Spinnmilbe	mittel
Blattlaus	mittel



Inhaltstoffe

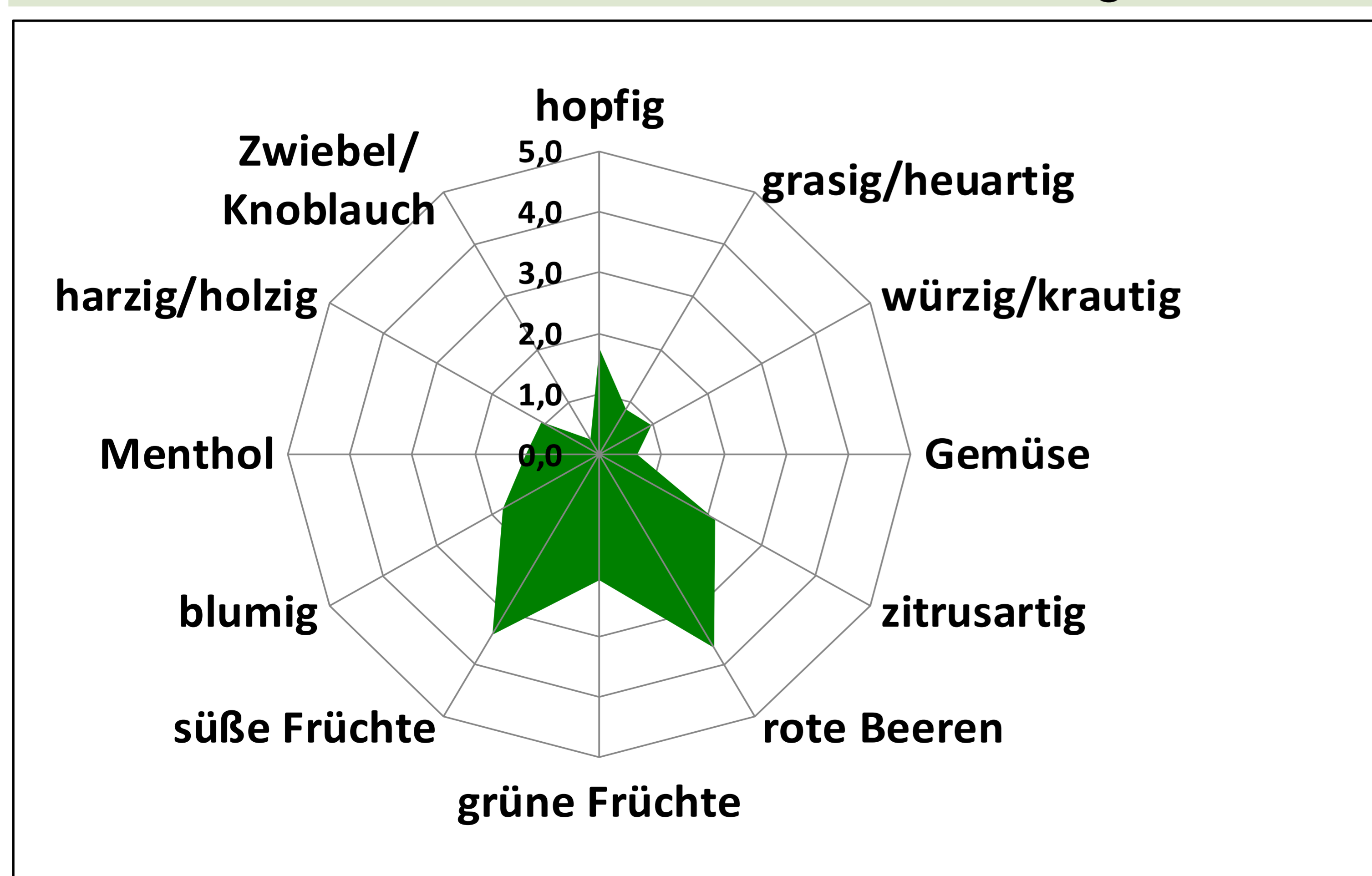
Bittersubstanzen (EBC 7.7):	
Alphasäuren (%)	3,0 (2 - 4)
Betasäuren (%)	7,0 (5 - 10)
Cohumulon (rel. in % der α -Säuren)	18 (15 - 21)
Xanthohumol (%)	0,5 (0,4 - 0,6)
Gesamt-Ölgehalt (EBC 7.10): ml/100 g Hopfen	1,7 (1,4 - 2,0)



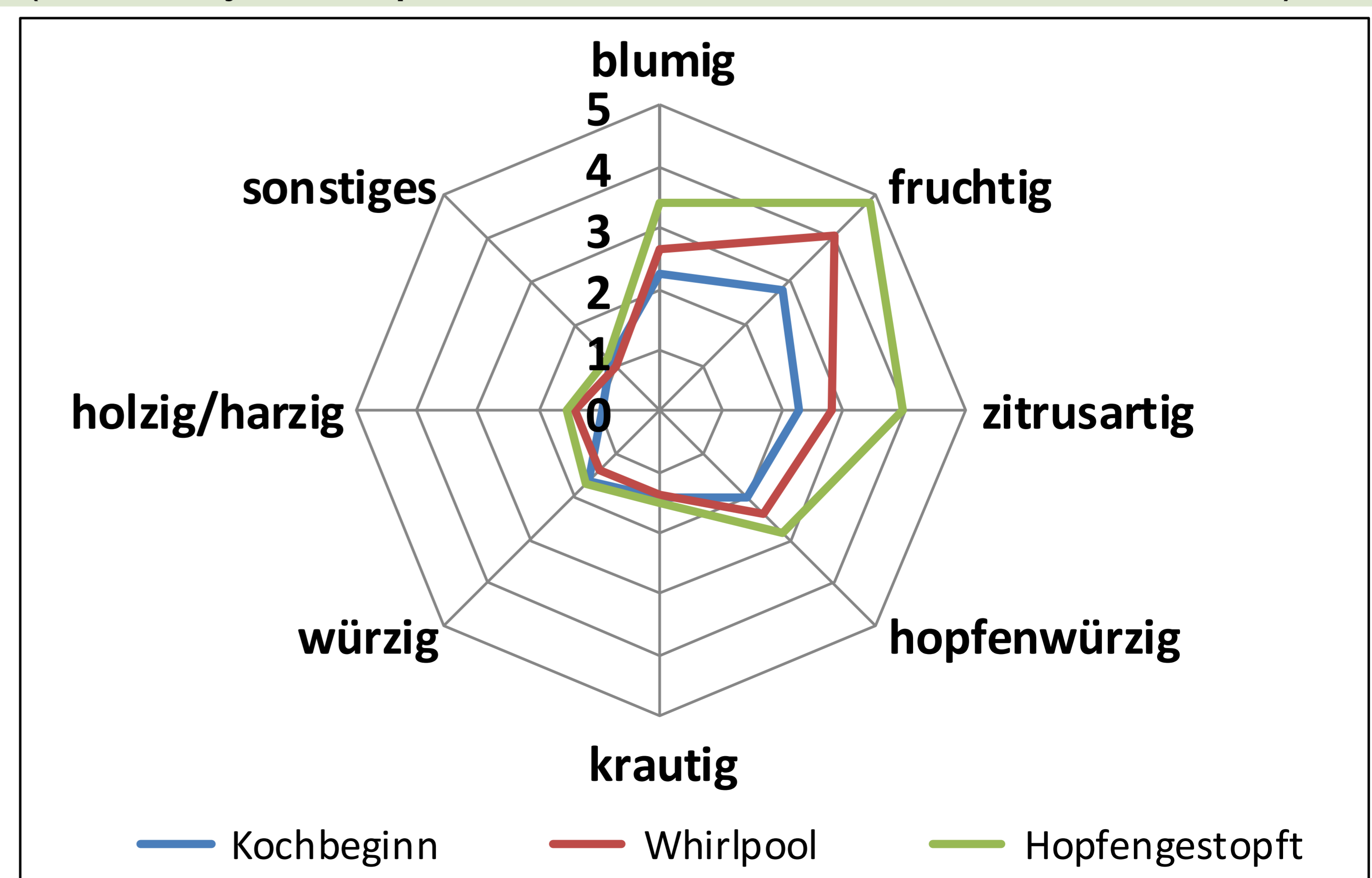
Aromaeindrücke Rohhopfen	angenehm hopfige Note, intensiv fruchtig, harmonisch, süße Früchte (Aprikose, Maracuja), rote Beeren (Waldfrüchte: Brombeere, Himbeere), Grapefruit
---------------------------------	---

Bewertung der Biere aus individuellen und standardisierten Brauversuchen

Diese Sorte ist in vielen Biertypen einsetzbar. Besonders angenehm entwickelt Callista ihr Aroma in klassischen unter- und obergärigen Bieren (Helles, Pils, Märzen, Weizen). Bei der Trockenhopfung entfaltet Callista eine breite Palette an fruchtigen Aromen (Maracuja, Grapefruit, Pfirsich, Stachelbeere, Pinie).



Aromaeindrücke des Rohhopfens
(Mittelwerte)



Aromaeindrücke der Biere aus den systematischen Brauversuchen
(Mittelwerte unabhängig vom Biertyp)