

Ariana (ANA) – die neue Hüller Aroma-Sorte

Erfolgreich im Großflächenversuchsanbau und in Brauversuchen

A. Lutz, J. Kneidl, D. Ismann, K. Kammhuber und E. Seigner

Abstammung u. agronomische Eigenschaften

Abstammung	Herkules x männlicher Wildhopfen
Vorteile	gut wüchsig, homogen, robust, zylindrische Rebe, schöner Habitus, gute Seitenarmbildung, sehr schöne Dolden
Nachteile	große Blätter
Reife	spät (vgl. Herkules)
Ernte	gute Pflücke und Trocknung
Klimatoleranz	robust, keine Frühblüte, stabil bei Stress und Trockenheit
Ertragspotenzial	hoch

Widerstandsfähigkeit gegenüber

Verticillium-Welke	gut
Peronospora Sek. Infektion	gut
Echtem Mehltau	resistent
Botrytis	mittel
Spinnmilbe	gut
Blattlaus	gering bis mittel



Inhaltstoffe

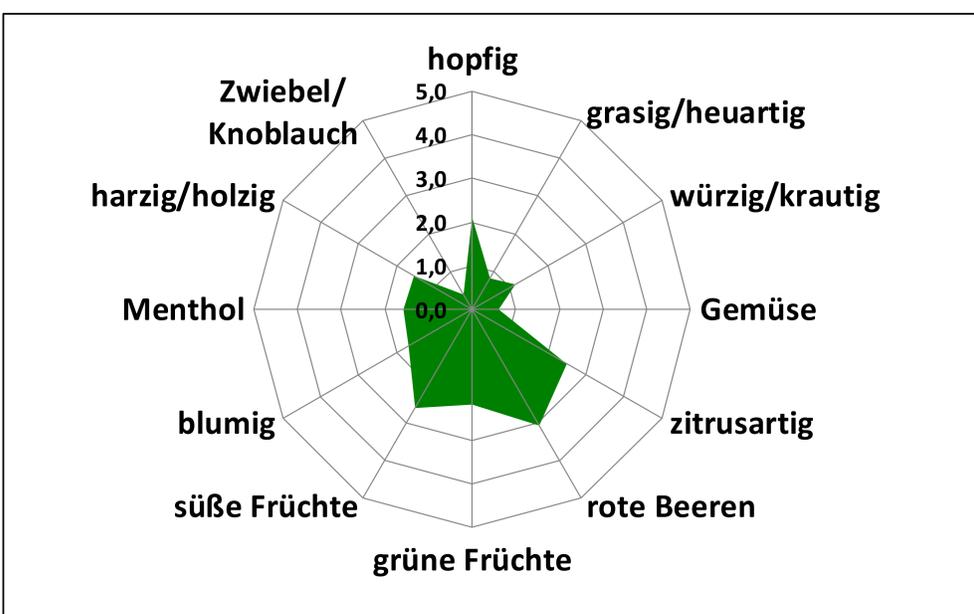
Bittersubstanzen (EBC 7.7):	
Alphasäuren (%)	10 (9 - 11)
Betasäuren (%)	5,5 (4,5 - 5,5)
Cohumulon (rel. in % der α -Säuren)	40 (37 - 42)
Xanthohumol (%)	0,45 (0,4 - 0,5)
Gesamt-Ölgehalt (EBC 7.10): ml/100 g Hopfen	2,0 (1,5 - 2,3)



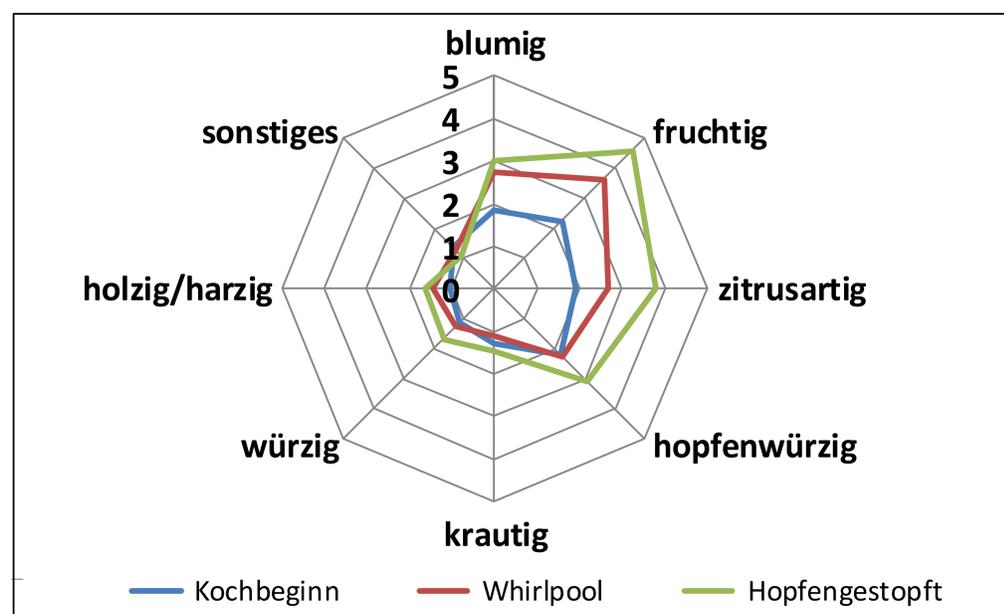
Aromaeindrücke Rohhopfen	angenehm, mild, rote Beeren wie Johannisbeere (Cassis), süße Früchte (Pfirsich, Birne, tropisch), Zitrus, leicht harzig
---------------------------------	---

Bewertung der Biere aus individuellen und standardisierten Brauversuchen

In Abhängigkeit von Biertyp und Einsatzmenge entwickelt Ariana verschiedene Aromanoten im Bier. Diese Sorte bringt typische Hopfennoten beim Würzekochen. Als spätere Hopfengabe und bei der Trockenhopfung entfalten sich Grapefruit-, Cassis-, Geranie-, Stachelbeere-, Zitrone- und Vanille-Aromen im Bier.



Aromaeindrücke des Rohhopfens
(Mittelwerte)



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