

Frucht-Flavour für Ihr Bier.

Ariana – die neue
Hüller Zuchtsorte.

BayWa



Was ist Ariana?

Die Zulassung von **Ariana** erfolgte im Frühjahr 2016. Diese neue Aromasorte aus Hüll (Zuchtstamm Nr. **2010/72/20**) hat ein angenehm mildes, fruchtiges Aroma. Süße Früchte wie Birne oder Pfirsich prägen das Aroma ebenso wie rote Beeren, Zitronen-, Vanille- und Geraniennoten.

Die besonderen Aromaeigenschaften der Sorte **Ariana** können besonders gut durch „**Kalthopfung**“ ins Bier übertragen werden.

Hopfenanbau Regionen: Hallertau und Tettang

Wir garantieren höchste Qualität durch den Anbau auf ausgewählten Anbauflächen bei ausgesuchten Pflanzern.

Empfehlung

Ariana eignet sich hervorragend zur sensorischen Differenzierung obergäriger Biere, untergäriger Lagerbiertypen, Dunkelbieren sowie jeglicher Spezialbiere.



Ariana – Geschmack für Ihr Bier.



Ariana Aroma Beschreibung

- Angenehm leicht hopfig
- Intensive fruchtige Noten nach Pfirsich, Aprikose, tropischen Früchten und roten Beeren (Cassis)
- Leicht harzig

Dosage Empfehlungen für die „Kalthopfung“ in g/hl

Untergärig	Obergärig	Starkbiere	Spezialbiere
80	250	> 500	> 500

Analysedaten von Ariana

Alpha*	10,0–13,0 %
Co-Humulon*	40,0–42,0 %
Beta*	4,5–6,0 %
Xanthohumol*	0,45–0,55 %
Gesamt Öl**	ca. 2,1–2,4 ml/100 g

Hinweis: Bei technischen Fragen steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung. Bitte beachten Sie, dass verschiedene Einflüsse wie Erntejahr, Anbauregion, Pflanzler, Erntezeitpunkt etc. einen Einfluss auf die Hopfenqualität haben. Die Empfehlungen sind daher eher als Indikation zu verstehen und müssen für jedes Bier aufgrund unterschiedlicher Technologien und Techniken individuell ermittelt werden.

* EBC 7.7
** EBC 7.10

Aromaprofil – Kontaktzeit



3–5 Tage hopfig	2–4 Wochen fruchtig, tropische Früchte, Cassis
--------------------	--

Gerne steht Ihnen das BayWa Hopfen-Team jederzeit für Fragen rund um das Thema Hopfen zur Verfügung!
Wir freuen uns von Ihnen zu hören!



© BayWa AG, 082553/8/2016 ZP