



Breeding line 105/220

Flavour varieties
Dišavne sorte

The prospective breeding line 105/220 was bred at the Slovenian Institute of Hop Research and Brewing in Žalec from European and American germplasm. It is still in official variety testing but has nevertheless been well accepted by hop farmers because of its very good agronomic traits.

Craft brewers in particular have found its fresh flavour notes very attractive in various kinds of beer.

Citrus: grapefruit, lemon, lime; **Floral:** rose; **Fruity:** apple, pineapple; **Herbal:** marjoram

Ripening time	early
Storage stability	very good

Obetavna sorta v preizkušanju z oznako 105/220 je bila vzgojena na Inštitutu za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije v Žalcu iz evropske in ameriške dednine. Ne glede na to, da je sorta še v postopku registracije, je zaradi zelo dobrih pridelovalnih lastnosti dobro sprejeta s strani hmeljarjev.

Zaradi izražanja svežih dišavnih not je zanimiva zlasti za posebne tipe piva.

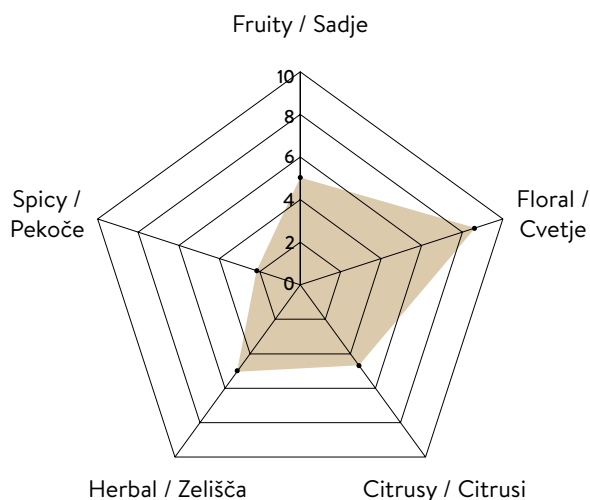
Citrusna: grenivka, limona, limeta; **Cvetlična:** vrtnica; **Sadna:** jabolko, ananas; **Zeliščna:** majaron

Tehnološka zrelost	zgodna
Skladiščna obstojnost	zelo dobra



Cone shape is narrow ovate, average cone length is 26 mm, average weight of 100 dry cones is 11 g.

Storžki so ozko ovalni, povprečno 26 mm dolgi, 100 suhih storžkov tehta povprečno 11 g.



Disease resistance

Downy mildew

Primary infection	Medium
Secondary infection	High

Oowdery mildew In assesment

Verticillum wilt

Mild form	High
Lethal form	High

Odpornost na bolezni

Hmeljeva peronospora

Primarna okužba	Srednja
Sekundarna okužba	Visoka

Hmeljeva pepelovka V opazovanju

Verticilijska uvelost

Blaga oblika	Visoka
Letalna oblika	Visoka

Hop resins

α -acids (% w/w)	6,0 - 11,0
β -acids (% w/w)	7,5 - 8,5
cohumulone (% α -acids)	23 - 24
colupulone (% β -acids)	38 - 43
xanthohumol (% w/w)	0,3 - 0,5
polyphenols (% w/w)	6,0 - 7,0

Hmeljne smole


α -kislina (ut. %)	6,0 - 11,0
β -kislina (ut. %)	7,5 - 8,5
kohumulon (% α -kislina)	23 - 24
kohumulon (% β -kislina)	38 - 43
ksantohumol (ut. %)	0,3 - 0,5
polifenoli (ut. %)	6,0 - 7,0

Essential oils

(mL/100g hops)	1,5 - 2,1
myrcene	58 - 63
Total oil	0,6 - 0,9
relative % in oil	
β -caryophyllene	5,5 - 6,7
α -humulene	12,0 - 16,5
farnesene	0,1 - 0,3

Eterična olja

(mL/100g hmelja)	1,5 - 2,1
mircen	58 - 63
Vsebnost olja	0,6 - 0,9
relativni % v olju	
β -kariofilen	5,5 - 6,7
α -humulen	12,0 - 16,5
farnezen	0,1 - 0,3



*Plant shape is fusiform
main shoot is green.*



*Oblika rastline je
vretenasta
trta je zelene barve.*

Flavor Varieties

Dišavne sorte



102-44

105-220



Kolibri



Cardinal

Eureka



Eagle

Wolf



Noble Aroma Varieties

Zlahtne aromatične sorte



Bobek

Celeia



Dana



Savinjski
golding

Gold



Aurora

