



Extra Styrian Dana



Noble Aroma Varieties
Žlahtné aromaticné sorte

Dana is a dual-purpose (bittering and aroma) variety bred at the Slovenian Institute of Hop Research and Brewing in Žalec from Hallertauer Magnum and Slovenian genetic hop germplasm. The variety is known for its good agronomic traits in hop production and processing. It offers a good brewing value, and a pleasant and intense hoppy aroma that provides a harmonic medium-to-slightly-robust bitterness.

Aroma: Juniper, Wild garlic, Pear, Lemon thyme

Ripening time	medium early
Storage stability	very good
Yield	1700-2600 kg/ha

Dana je sorta z možnostjo dvojne uporabe, tako grenčične kot aromatične, žlahtnjena iz nemške sorte Hallertauer Magnum in slovenske dednine. Požlahtnjena je bila na Inštitutu za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije. Sorta je znana po dobrih agronomskih lastnostih za pridelavo in spravilo hmelja.

Pivo, varjeno z Dano, ima dobro pivovarsko vrednost, ki jo dajeta prijetna in intenzivna aroma ter harmonična grenčica.

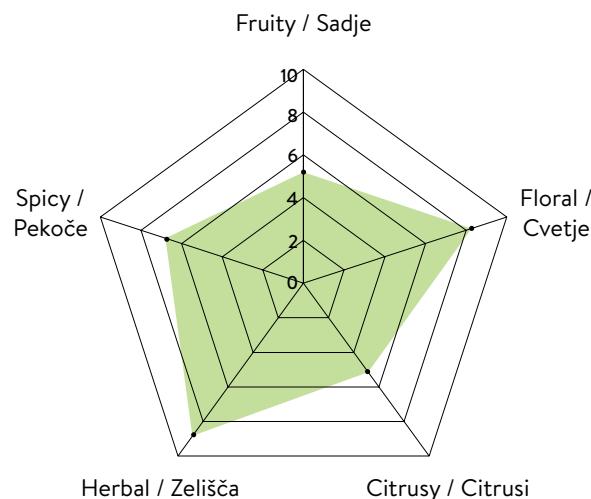
Aroma: brin, divji česen, hruška, limonin timjan

Tehnološka zrelost	srednje zgodna
Skladiščna obstojnost	zelo dobra
Pridelek	1700-2600 kg/ha



Cone shape is narrow ovate average
cone length is 36 mm average
weight of 100 dry cones is 26 g

Storžki so ozko ovalni
povprečno 36 mm dolgi 100 suhih
storžkov tehta povprečno 26 g



Disease resistance	Downy mildew	Oodwery mildew	Odpornost na bolezni	Hmeljeva peronospora
	Primary infection	Low	Primarna okužba	Nizka
	Secundary infection	High	Sekundarna okužba	Visoka
				Hmeljeva pepelovka
		Low		Nizka
	Verticillium wilt		Verticilijska uvelost	
	Mild form	Medium	Blaga oblika	Srednja
	Lethal form	Low	Letalna oblika	Nizka

Hop resins	α -acids (% w/w)	12,5 - 18,8	Hmeljne smole	α -kisline (ut. %)	12,5 - 18,8
	β -acids (% w/w)	4,2 - 6,0		β -kisline (ut. %)	4,2 - 6,0
	cohumulone (% α -acids)	30 - 34		kohumulon (% α -kislin)	30 - 34
	colupulone (% β -acids)	55 - 58		kohumulon (% β -kislin)	55 - 58
	xanthohumol (% w/w)	0,5 - 0,7		ksantohumol (ut. %)	0,5 - 0,7
Essential oils	(mL/100g hops)	2,4 - 3,9	Eterična olja	(mL/100g hmelja)	2,4 - 3,9
	myrcene	42 - 60		mircen	42 - 60
Total oil relative % in oil	linalool	0,5 - 1,0	Vsebnost olja relativni % v olju	linalool	0,5 - 1,0
	β -caryophyllene	6 - 8		β -kariofilen	6 - 8
	α -humulene	15 - 22		α -humulen	15 - 22
	farnesene	6 - 9		farnezen	6 - 9



Plant shape is
cylindrical main
shoot is green.



Oblika rastline je
cilindrična, trta je
zelene barve.

Flavor Varieties

Disjavnne sorte



102-44



105-220



Kolibri



Cardinal



Eureka



Eagle



Wolf



Noble Aroma Varieties

Zlahtne aromatične sorte



Bobek



Celeia



Dana



Savinjski
golding



Gold



Aurora

