



# Styrian Kolibri

## Flavour varieties Dišavne sorte

Styrian Kolibri was bred at the Slovenian Institute of Hop Research and Brewing in Žalec from European and American germplasm.

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

**Fruity:** black current, blueberry, pineapple; **Floral:** elderflower, geranium, rose, melissa; **Spicy:** pepper; **Citrus:** lemon grass, lemon, tangerine, ginger; **Herbal:** marjoram, tea, green grass, tomato

**Ripening time** medium early

**Storage stability** good

Styrian Kolibri je sorta, požlahtnjena na Inštitutu za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije v Žalcu iz evropske in ameriške dednine.

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

**Sadna:** črni ribez, borovnica, ananas; **Cvetlična:** bezeg, geranija, vrtnica, melisa; **Začimba:** poper; **Citrusna:** limonina trava, limona, mandarina, ingver; **Zeliščna:** majaron, čaj, zelena trava, paradižnik

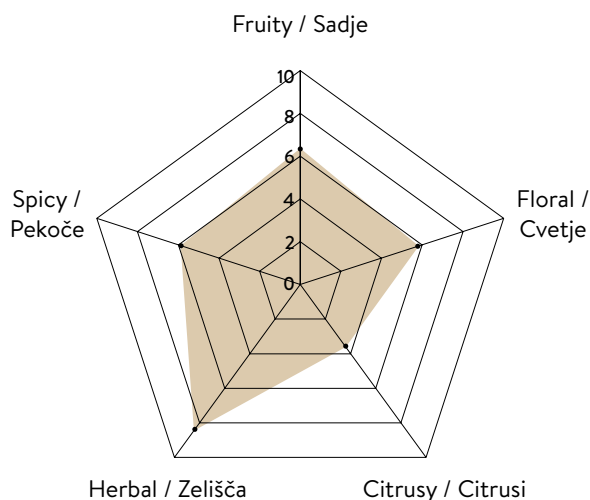
**Tehnološka zrelost** srednje zgodnja

**Skladiščna obstojnost** dobra



Cone shape is medium ovate average  
cone length is 26 mm average weight  
of 100 dry cones is 14 g

Storžki so srednje ovalni povprečno  
26 mm dolgi 100 suhih storžkov  
tehta povprečno 14 g



#### Disease resistance

##### Downy mildew

Primary infection	Medium
Secondary infection	Medium

**Oowdery mildew** In assesment

##### Verticillium wilt

Mild form	Medium
Lethal form	Low

#### Odpornost na bolezni

##### Hmeljeva peronospora

Primarna okužba	Srednja
Sekundarna okužba	Srednja

**Hmeljeva pepelovka** V opazovanju

##### Verticilijska uvelost

Blaga oblika	Srednja
Letalna oblika	Nizka

#### Hop resins

$\alpha$ -acids (% w/w)	4,0 - 6,0
$\beta$ -acids (% w/w)	3,8 - 5,4
cohumulone (% $\alpha$ -acids)	21 - 25
colupulone (% $\beta$ -acids)	45 - 55
xanthohumol (% w/w)	0,3 - 0,5
polyphenols (% w/w)	3,7 - 4,7

#### Hmeljne smole

$\alpha$ -kislina (ut. %)	4,0 - 6,0
$\beta$ -kislina (ut. %)	3,8 - 5,4
kohumulon (% $\alpha$ -kislina)	21 - 25
kohumulon (% $\beta$ -kislina)	45 - 55
ksantohumol (ut. %)	0,3 - 0,5
polifenoli (ut. %)	3,7 - 4,7

#### Essential oils

(mL/100g hops)	1,0 - 2,0
myrcene	32 - 32
linalool	0,4 - 0,5
$\beta$ -caryophyllene	5,5 - 7,0
$\alpha$ -humulene	16,0 - 21,0
farnesene	25,0 - 27,0

#### Total oil relative % in oil

#### Eterična olja

(mL/100g hmelja)	1,0 - 2,0
mircen	32 - 32
linalool	0,4 - 0,5
$\beta$ -kariofilen	5,5 - 7,0
$\alpha$ -humulen	16,0 - 21,0
farnezen	25,0 - 27,0

#### Vsebnost olja relativni % v olju



*Plant shape is  
cylindrical  
to club-shaped  
main shoot is green*



*Oblika rastline je  
cilindrično kijasta,  
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

