



Extra Styrian Dana

*Noble Aroma Varieties
Žlahtne aromatične 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 spravo hmelja.

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

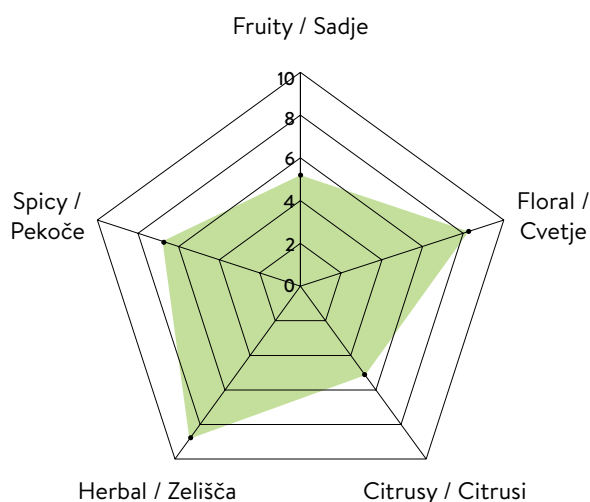
Aroma: brin, divji česen, hruška, limonin timijan

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

Storžiki so ozko ovalni
 povprečno 36 mm dolgi 100 suhih
 storžikov tehta povprečno 26 g



Disease resistance

Disease	Resistance Level
Downy mildew	
Primary infection	Low
Secondary infection	High
Oowdery mildew	Low
Verticillium wilt	
Mild form	Medium
Lethal form	Low

Odpornost na bolezni

Disease	Resistance Level
Hmeljeva peronospora	
Primarna okužba	Nizka
Sekundarna okužba	Visoka
Hmeljeva pepelovka	Nizka
Verticilijska uvelost	
Blaga oblika	Srednja
Letalna oblika	Nizka

Hop resins

α -acids (% w/w)	12,5 - 18,8
β -acids (% w/w)	4,2 - 6,0
cohumulone (% α -acids)	30 - 34
colupulone (% β -acids)	55 - 58
xanthohumol (% w/w)	0,5 - 0,7

Hmeljne smole


α -kislina (ut. %)	12,5 - 18,8
β -kislina (ut. %)	4,2 - 6,0
kohumulon (% α -kislina)	30 - 34
kohumulon (% β -kislina)	55 - 58
ksantohumol (ut. %)	0,5 - 0,7

Essential oils

(mL/100g hops)	2,4 - 3,9
myrcene	42 - 60
linalool	0,5 - 1,0
β -caryophyllene	6 - 8
α -humulene	15 - 22
farnesene	6 - 9

Eterična olja

(mL/100g hmelja)	2,4 - 3,9
mircen	42 - 60
linalool	0,5 - 1,0
β -kariofilen	6 - 8
α -humulen	15 - 22
farnezen	6 - 9



*Plant shape is
cylindrical,
main shoot is green.*



*Oblika rastline je
cilindrična, trta je
zelene barve.*

Flavor Varieties

Dišavne sorte



Fox

Dragon



Kolibri



Cardinal

Eureka



Eagle

Wolf



Noble Aroma Varieties

Zlahtne aromatične sorte



Bobek

Celeia



Dana



Savinjski
golding

Gold



Aurora

