



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

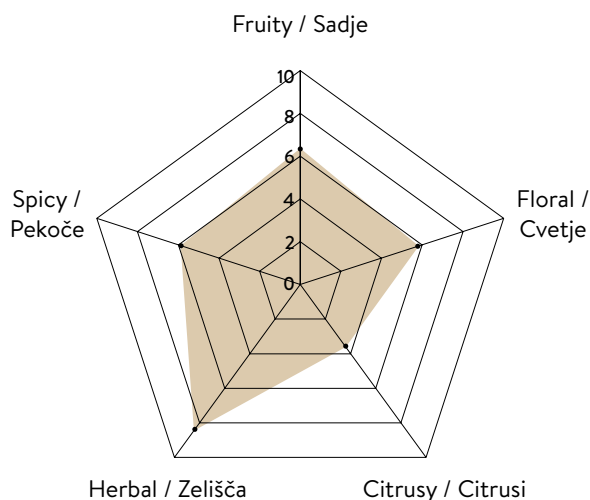
Tehnološka zrelost	srednje zgodnja
---------------------------	-----------------

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

α -acids (% w/w)	4,0 - 6,0
β -acids (% w/w)	3,8 - 5,4
cohumulone (% α -acids)	21 - 25
colupulone (% β -acids)	45 - 55
xanthohumol (% w/w)	0,3 - 0,5
polyphenols (% w/w)	3,7 - 4,7

Hmeljne smole

α -kislina (ut. %)	4,0 - 6,0
β -kislina (ut. %)	3,8 - 5,4
kohumulon (% α -kislina)	21 - 25
kohumulon (% β -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
β -caryophyllene	5,5 - 7,0
α -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
β -kariofilen	5,5 - 7,0
α -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



Fox

Dragon



Kolibri



Cardinal

Eureka



Eagle

Wolf



Noble Aroma Varieties

Zlahtne aromatične sorte



Bobek

Celeia



Dana



Savinjski
golding

Gold



Aurora

