



苦味酒花

Herkules



苦味物质

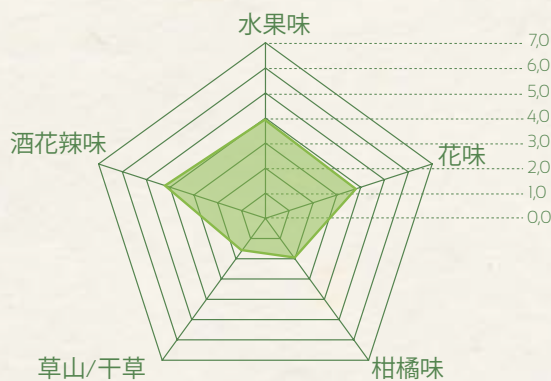
α -酸 (EBC 7.4)	16,7
β : α (EBC 7.7)	0,3
草酮 (EBC 7.7)	36

多酚

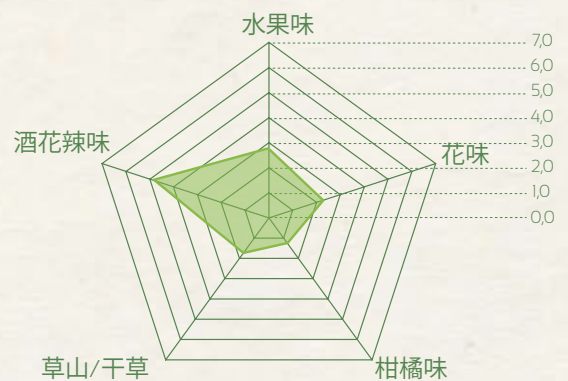
多酚 (EBC 7.14)	3,8
多酚: α	0,2
黄腐酚 (EBC 7.7)	0,80
黄腐酚: α	0,048

芳香物质

总油量 (EBC 7.10)	1,7
β -石竹烯: 葎草	0,28
金合欢烯 (EBC 7.12)	< 0,5
芳樟醇 (EBC 7.12; mg/100g)	8
芳樟醇: α	0,5



原始酒花的芳香印象:



啤酒中的香气

Herkules 酒花赋予啤酒和谐的苦味，而不是太强烈。它以一种不太明显的形式一致地赋予各种香气印象。只有在味道方面，与其他味道相比，酒花味略微突出