

Hořké látky

Veškeré pryskyřice

22-26 % w/w



Foto: Chmelařský institut s.r.o., Žatec

a-hořké látky	5-8 % w/w	
β-hořké látky	6-9 % w/w	
Podíl a/β	0,80-1,0	
Kohumulon	23-26 % rel.	
Kolupulon	40-45 % rel.	
Chmelové silice	Hmotnost silic	1,0-1,5 % w/w
Myrcen	30-45 % rel.	
Linalol	0,50-0,75 % rel.	
2-undekanon		

0,4-0,8 % rel.

4-dekonová kyselina, M	0,8-1,5 % rel.	
Karyofylen	7-10 % rel.	
Humulen	17-23 % rel.	
Farnesen	1-3 % rel.	
Selinen	6-12 % rel.	
Chmelové polyfenoly	Veškeré polyfenoly	3,5-4,5 % w/w

Xanthohumol

0,5-0,75 % w/w

Odrůda Bohemie byla získána výběrem z potomstva F1 generace matečné aromatické odrůdě Sládek a z rozpracovaného šlechtitelského materiálu, který má v původu Žatecký poloraný červeňák. Odrůda byla registrována v roce 2010.

Pivovarské použití: odrůda je vhodná pro druhé chmelení. Aroma je slavně kořenité, chmelové.

Více v [Atlasu odrůd](#)