

Hořké látky

Veškeré pryskyřice

20-23 % w.



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

| | | |
|------------------------|----------------|-----------------|
| a-hořké látky | 5-7 % w. | |
| β-hořké látky | 6-9 % w. | |
| Kohumulon | 25-30 % w. | |
| Kolupulon | 45-50 % w. | |
| Chmelové silice | Hmotnost silic | 1,5-2,0 g/100 g |
| Myrcen | 40-50 % rel. | |
| 2-undekanon | 1,5-2,0 % rel. | |
| 4-dekonová kyselina, M | 1,0-1,5 % rel. | |
| Karyofylen | 7-11 % rel. | |
| Humulen | 20-30 % rel. | |
| Farnesen | < 0,1 % rel. | |
| Selinen | < 0,1 % rel. | |

Sládek – vznikl křížením a je charakteristický vysokým podílem beta hořkých kyselin a vysokým výnosovým potenciálem. Odrůda Sládek byla registrována v roce 1994. V současné době je pěstována na ploše téměř 200 ha, což zaručuje produkci 400 až 500 t chmele. Tato odrůda byla zařazena do dlouhodobého pokusu a byla pivovarsky testována s řadou odrůd aromatického typu (Chmelařský institut Žatec pořádá mezinárodní degustace od roku 1998) ze zahraničí (Hal. Tradition, Cascade, ...) a vždy zvítězila. Odrůda Sládek se stává stěžejní odrůdou pro druhé chmelení ležáckých piv. U „levných“ piv typu klasik je používána pro třetí chmelení místo Žateckého poloraného červeňáku. Odrůda Sládek má v původu Žatecký poloraný červeňák, po kterém získala vysoký obsah beta hořkých kyselin, které zjemňují charakter hořkosti.

Více odborných informací najdete v [Atlasu českých odrůd chmele](#)