

Hořké látky

Veškeré pryskyřice

19-25 % w.



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

a-hořké látky	7-10 % w.	
β-hořké látky	3,5-5,5 % w.	
Kohumulon	18-23 % w.	
Kolupulon	39-44 % w.	
Chmelové silice	Hmotnost silic	1,0-2,0 g/100 g
Myrcen	30-45 % rel.	
2-undekanon	0,5-1,5 % rel.	
4-dekonová kyselina, M	1,3-1,8 % rel.	
Karyofylen	9-13 % rel.	
Humulen	25-40 % rel.	
Farnesen	1-3 % rel.	
Selinen	1-2 % rel.	

Premiant – odrůda vznikla křížením po inzuchtním křížení. Je charakteristická vyšším obsahem alfa hořkých kyselin a vysokým výnosovým potenciálem. Odrůda byla registrována v roce 1996. V současné době je pěstována na ploše téměř 220 ha, což zaručuje produkci 450 až 550 t chmele. Tato odrůda byla zařazena do dlouhodobého pokusu. Odrůda Premiant ve své skupině převážně vytlačila zahraniční odrůdy (Perle) a je používána v českých pivovarech pro druhé chmelení (výčepní i ležácké piva). V původu má 50 % Žateckého poloraného červeňáku a je charakteristická nízkým podílem kohumulonu. Pozitivně ovlivňuje jemnost hořkosti piva. Dle poznatků, jsou pivovary, kterým vyhovuje buď Sládek nebo Premiant – každá odrůda má svůj charakter, který vyhovuje pivovaru. U Premiantu se jedná o „neutrální“ hořkost – nemá vliv na nepříjemnost charakteru hořkosti.

**Pivovarské použití** - odrůda dual purpose pro druhé chmelení. Aroma příjemné chmelové.

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