

Hořké látky

Veškeré pryskyřice

26-32 % w.



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

a-hořké látky	9-12 % w.	
β-hořké látky	4-6,5 % w.	
Kohumulon	29-38 % w.	
Kolupulon	51-59 % w.	
Chmelové silice	Hmotnost silic	2,0-3,0 g/100 g
Myrcen	40-55 % rel.	
2-undekanon	0,3-0,7 % rel.	
4-dekonová kyselina, M	1,0-1,8 % rel.	
Karyofylen	9-15 % rel.	
Humulen	15-25 % rel.	
Farnesen	< 1,0 % rel.	
Selinen	1-3 % rel.	

Agnus – je odrůda charakteristická vysokým obsahem beta kyselin (poměr alfa/beta je cca 2), široká řada světových odrůd typu superalfa má tento poměr cca 3. V genetickém původu této odrůdy je Sládek (proto vysoká beta) a řadu kvalitativních parametrů získala po této odrůdě. Odrůda Agnus se výrazně uplatňuje u velkých českých pivovarů. Pivovarská kvalita je jednoznačně srovnatelná se zahraničními odrůdami (Magnum, Taurus, Columbus, Target), ale z výsledků pivovarů má nejlepší vliv na stabilitu piva. Tuto odrůdu požadují pivovary pro svůj zahraniční obchod, kde musí garantovat dlouhou dobu trvanlivosti. Výsledky výzkumných projektů poukázaly, že tato odrůda může být vhodná jak pro extrakci nebo výrobu pelet, tak nejen pro první chmelení, ale též i pro druhé chmelení (vysoký obsah beta hořkých kyselin).

Pivovarské použití - hořká odrůda, dual purpose vhodná pro první a druhé chmelení. Aroma vysoké intenzity chmelové až kořenité.

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