

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	5-8 % w/w	
Podíl a/β	0,80-1,20	
Kohumulon	17-21 % rel.	
Kolupulon	35-40 % rel.	
Chmelové silice	Hmotnost silic	1,0-2,0 % w/w
Myrcen	30-45 % rel.	
Linalol	0,7-1,2 % rel.	
2-undekanon	0,6-1,0 % rel.	
4-dekonová kyselina, M	1,0-2,0 % rel.	
Karyofylen	6-11 % rel.	
Humulen	15-25 % rel.	
Farnesen	<1,0 % rel.	
Selinen	10-19 % rel.	
Chmelové polyfenoly	Veškeré polyfenoly	3,5-4,5 % w/w

Xanthohumol

0,4-0,7 % w/w

Harmonie – vznikla křížením a je charakteristická vysokým podílem beta hořkých kyselin a oproti odrůdě Sládek má vyšší obsah chmelových pryskyřic. Odrůda byla registrována v roce 2004. První pivovarské testy i ověřovací zkoušky v českých pivovarech poukazují na dobrou kvalitu a to především na intenzitu a kvalitu vůně piva.

Pivovarské použití - aromatická odrůda vhodná pro druhé chmelení. Aroma je kořenité, chmelové.

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