

CHMIEL/HOP

MARYNKA

- odmiana aromatyczna
- aroma cultivar



<p>Pochodzenie: Wyhodowana w 1988 r. w Instytucie Uprawy Nawożenia i Gleboznawstwa Państwowym Instytucie Badawczym w Puławach. Pochodzi od angielskiej odmiany Brewers Gold oraz dzikiego chmielu męskiego z terenu byłej Jugosławii</p>	<p>Pedigree: Bred in 1988 at the Institute of Soil Science and Plant Cultivation State Research Institute in Puławy from the English cultivar Brewers Gold and wild male hop from former Yugoslavia</p>
<p>Morfologia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pokrój rośliny – cylindryczny, pęd główny bez zabarwienia antocyjanowego • Wzrost - w początkowym okresie wegetacji powolny. Wymaga usuwania licznych pędów wyrastających z karpki przez cały okres wegetacyjny • Długość pędów bocznych – średnia • Gęstość ulistnienia - mała, liście średniej wielkości, seledynowo-zielone • Szyszki - średnie, jajowate z zamkniętymi listkami, zielone, liczne, równomiernie rozmieszczone na roślinie 	<p>Morphology:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Plant shape – cylindrical, main shoot without anthocyanin coloration • Growth habit – weak at the beginning of vegetation. The systematical removing of new shoots growing from rootstock is required for all vegetation season • Length of lateral shoots – medium • Density of foliage – low, medium-sized, celadon-green leaves • Cones – medium, ovate with closed bracts, green, numerous, evenly distributed on the plant
<p>Cechy rolnicze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wrażliwość na mączniaka rzekomego - mała • Wrażliwość na mączniaka prawdziwego - umiarkowana • Dobre przystosowanie do zbioru i suszenia • Dojrzałość technologiczna – średnio wczesna • Stabilność w czasie przechowywania - średnia • Plon: 1,8 – 2,5 t/ha 	<p>Agronomics:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Susceptibility to downy mildew - low • Susceptibility to powdery mildew - moderate • Good pickability, well-drying • Maturity – medium-early • Storage stability – medium • Yield: 1,8 – 2,5 t/ha

Skład chemiczny/chemical composition

Żywice chmielowe	Zakres/Range	Hop resins
żywice ogółem (% m/m)	17 - 23	total resins (% w/w)
żywice twarde (% m/m)	1,5 - 3,0	hard resins (% w/w)
żywice miękkie (% m/m)	15 - 20	soft resins (% w/w)
alfa kwasy (% m/m)	7,0 - 10,0	alpha acids (% w/w)
beta kwasy (% m/m)	3,5 - 5,0	beta acids (% w/w)
cohumulon (% wzgl.)*	19 - 25	cohumulone (% rel.)*
colupulon (% wzgl.)*	48 - 53	colupulone (% rel.)*
stosunek alfa/beta	1,8 - 2,5	alpha/beta ratio

* cohumulon i colupulon odpowiednio w % alfa i beta kwasów

* cohumulon and colupulon in % of alpha and beta acids respectively

Olejki chmielowe	Zakres/Range	Essential oils
zawartość ogółem (ml/100g)	2,0 - 3,0	total oil (ml/100g)
myrcen (% wzgl.)*	35 - 50	myrcene (% rel.)*
humulen (% wzgl.)*	10 - 15	humulene (% rel.)*
kariofilen (% wzgl.)*	4 - 6	caryophyllene (% rel.)*
farnezen (% wzgl.)*	15 - 24	farnesene (% rel.)*
limonen (% wzgl.)*	0,2 - 0,3	limonene (% rel.)*
linalool (% wzgl.)*	0,3 - 0,4	linalool (% rel.)*
geraniol (% wzgl.)*	0,3 - 0,7	geraniol (% rel.)*
metyl-4-decenoat (% wzgl.)*	1,0 - 2,5	metyl-4-decenoate (% rel.)*
tlenki humulenu (% wzgl.)*	0,2 - 0,5	humulene epoxides (% rel.)*
tlenek kariofilenu (% wzgl.)*	< 0,2	caryophyllene epoxide (% rel.)*

* % olejków ogółem

* % of total oil

Polifenole chmielowe	Zakres/Range	Hop polyphenols
ksantohumol (% m/m)	0,30 - 0,50	xanthohumol (% w/w)

