

CHMIEL/HOP

SYBILLA

- odmiana aromatyczna
- aroma cultivar



<p>Pochodzenie: Wyhodowana w 1996 r. w Instytucie Uprawy Nawożenia i Gleboznawstwa Państwowym Instytucie Badawczym w Puławach. Pochodzi od odmiany Lubelski oraz dzikiego chmielu męskiego z terenu byłej Jugosławii</p>	<p>Pedigree: Bred in 1996 at the Institute of Soil Science and Plant Cultivation State Research Institute in Puławy from the Lubelski cultivar and wild male hop from former Yugoslavia</p>
<p>Morfologia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pokrój rośliny – cylindryczny, pęd główny z silnym zabarwieniem antocyjanowym • Wzrost – bujny • Długość pędów bocznych – średnia • Gęstość ulistnienia - średnia, liście średniej wielkości • Szyszki - duże, cylindryczne z zamkniętymi listkami, zielone, liczne, równomiernie rozmieszczone na roślinie 	<p>Morphology:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Plant shape – cylindrical, main shoot with strong anthocyanin coloration • Growth habit – vigorous • Length of lateral shoots – medium • Density of foliage – medium, medium-sized leaves • Cones – large, cylindrical 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 - dobra • Plon: 2,0 – 2,8 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 – good • Yield: 2,0 – 2,8 t/ha

Skład chemiczny/chemical composition

Żywice chmielowe	Zakres/Range	Hop resins
żywice ogółem (% m/m)	15 - 20	total resins (% w/w)
żywice twarde (% m/m)	1,5 - 3,0	hard resins (% w/w)
żywice miękkie (% m/m)	13 - 18	soft resins (% w/w)
alfa kwasy (% m/m)	6,5 - 8,0	alpha acids (% w/w)
beta kwasy (% m/m)	3,0 - 5,0	beta acids (% w/w)
cohumulon (% wzgl.)*	28 - 32	cohumulone (% rel.)*
colupulon (% wzgl.)*	48 - 54	colupulone (% rel.)*
stosunek alfa/beta	1,5 - 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)	1,2 - 2,1	total oil (ml/100g)
myrcen (% wzgl.)*	30 - 50	myrcene (% rel.)*
humulen (% wzgl.)*	17 - 25	humulene (% rel.)*
kariofilen (% wzgl.)*	5 - 8	caryophyllene (% rel.)*
farnezen (% wzgl.)*	7 - 11	farnesene (% rel.)*
limonen (% wzgl.)*	0,2 - 0,3	limonene (% rel.)*
linalool (% wzgl.)*	0,1 - 0,3	linalool (% rel.)*
geraniol (% wzgl.)*	0,1 - 0,4	geraniol (% rel.)*
metyl-4-decenoat (% wzgl.)*	1,0 - 1,6	metyl-4-decenoate (% rel.)*
tlenki humulenu (% wzgl.)*	0,7 - 1,6	humulene epoxides (% rel.)*
tlenek kariofilenu (% wzgl.)*	0,1 - 0,4	caryophyllene epoxide (% rel.)*

* % olejków ogółem

* % of total oil

Polifenole chmielowe	Zakres/Range	Hop polyphenols
ksantohumol (% m/m)	0,15 - 0,25	xanthohumol (% w/w)

