



hop resins

α -acids (% w/w)	12,5 - 18,8	α -kisline (ut. %)
β -acids (% w/w)	4,2 - 6,0	β -kisline (ut. %)
cohumulone (% α -acids)	30 - 34	kohumulon (% α -kislin)
colupulone (% β -acids)	55 - 58	kolupulon (% β -kislin)
xanthohumol (% w/w)	0,5 - 0,7	ksantohumol (ut. %)

hmeljne smole

essential oils

total oil	(mL/100 g hops)	2,4 - 3,9	(mL/100g hmelja)
relative % in oil	myrcene	42 - 60	mircen
	linalool	0.5 - 1.0	linalool
	β -caryophyllene	6 - 8	β -kariofilen
	α -humulene	15 - 22	α -humulen
	farnesene	6 - 9	farnezen

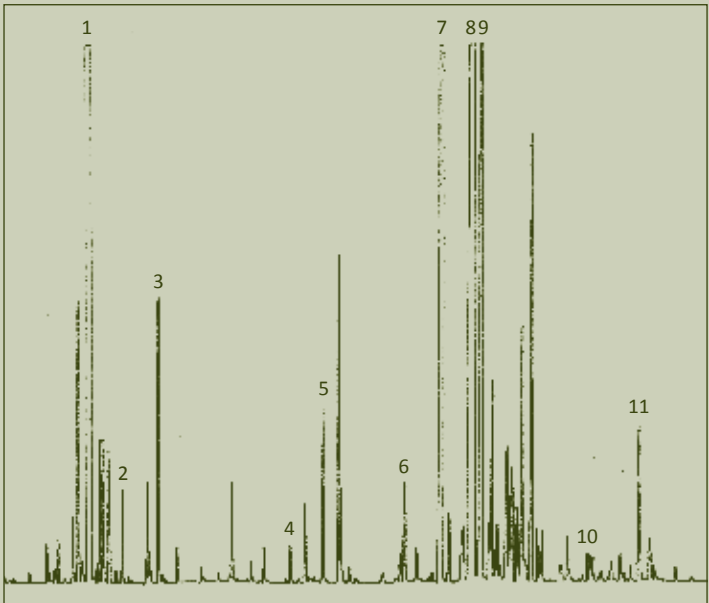
eterična olja

vsebnost olja
relativni % v olju

oil components

gas chromatogram of hop essential oil

- 1 myrcene
- 2 trans o-cymene
- 3 linalool
- 4 geraniol
- 5 methyl-nonyl-keton
- 6 geranyl-acetate
- 7 β -caryophyllene
- 8 α -humulene
- 9 farnesene
- 10 humulene-1-epoxide
- 11 humulene-2-epoxide



oljne komponente

kromatogram
eteričnega olja
hmelja

- 1 mircen
- 2 trans o-cimen
- 3 linalol
- 4 geraniol
- 5 metil-nonil-keton
- 6 geranil-acetat
- 7 β -kariofilen
- 8 α -humulen
- 9 farnezen
- 10 humulen-1-epoksid
- 11 humulen-2-epoksid

Extra Styrian Dana



Dana

Dana is a dual-purpose (bittering and aroma) variety bred at the Slovenian Institute of Hop Research and Brewing in Žalec from Hallertauer Magnum and Slovenian genetic hop germplasm.

The variety is known for its good agronomic traits in hop production and processing. It offers a good brewing value, and a pleasant and intense hoppy aroma that provides a harmonic medium-to-slightly-robust bitterness.

Dana je sorta z možnostjo dvojne uporabe, tako grenčične kot aromatične, žlahtnjena iz nemške sorte Hallertauer Magnum in slovenske dednine. Požlahtnjena je bila na Inštitutu za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije. Sorta je znana po dobrih agronomskih lastnostih za pridelavo in spravilo hmelja.

Pivo, varjeno z Dano, ima dobro pivovarsko vrednost, ki jo dajeta prijetna in intenzivna aroma ter harmonična grenčica.

ripening time	medium early
storage stability	very good
yield	1700-2600 kg/ha

tehnološka zrelost	srednje zgodna
skladiščna obstojnost	zelo dobra
pridelek	1700-2600 kg/ha



plant shape is cylindrical
main shoot is green
oblika rastline je cilindrična
trta je zelene barve

disease resistance

downy mildew

primary infection	low
secondary infection	high

powdery mildew

hmeljeva peronospora

primarna okužba	nizka
sekundarna okužba	visoka

verticillium wilt

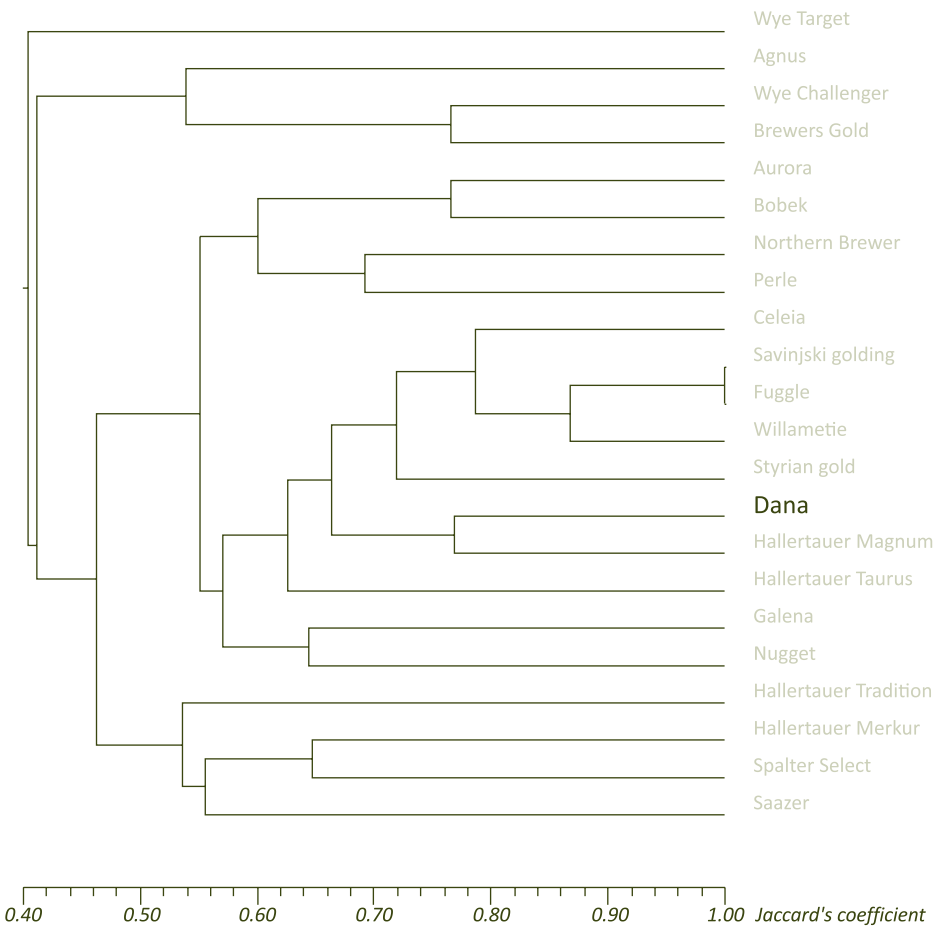
mild form	medium
lethal form	low

hmeljeva pepelovka

blaga oblika	srednja
letalna oblika	nizka

genetic analysis

genetska analiza





hop resins

α -acids (% w/w)	3,5 - 6,5	α -kisline (ut. %)
β -acids (% w/w)	3,5 - 5,9	β -kisline (ut. %)
cohumulone (% α -acids)	28 - 35	kohumulon (% α -kislin)
colupulone (% β -acids)	58 - 61	kolupulon (% β -kislin)
xanthohumol (% w/w)	0,2 - 0,4	ksantohumol (ut. %)

hmeljne smole

essential oils

total oil	(mL/100 g hops)	1,3 - 2,3	(mL/100g hmelja)
relative % in oil	myrcene	38 - 47	mircen
	linalool	1,3 - 2,3	linalool
	β -caryophyllene	5 - 10	β -kariofilen
	α -humulene	19 - 22	α -humulen
	farnesene	6 - 10	farnezen

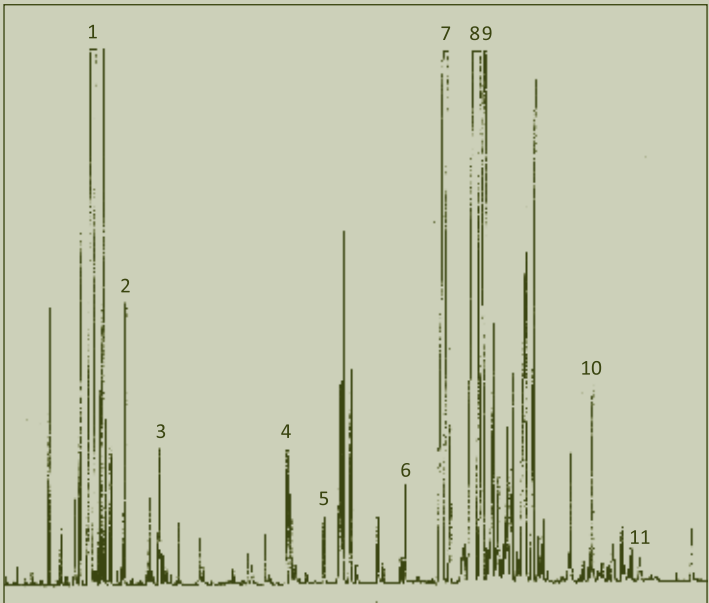
eterična olja

vsebnost olja
relativni % v olju

oil components

gas chromatogram of hop essential oil

- 1 myrcene
- 2 trans o-cymene
- 3 linalool
- 4 geraniol
- 5 methyl-nonyl-keton
- 6 geranyl-acetate
- 7 β -caryophyllene
- 8 α -humulene
- 9 farnesene
- 10 humulene-1-epoxide
- 11 humulene-2-epoxide



oljne komponente

kromatogram
eteričnega olja
hmelja

- 1 mircen
- 2 trans o-cimen
- 3 linalol
- 4 geraniol
- 5 metil-nonil-keton
- 6 geranil-acetat
- 7 β -kariofilen
- 8 α -humulen
- 9 farnezen
- 10 humulen-1-epoksid
- 11 humulen-2-epoksid



Styrian gold

Styrian gold is variety bred at the Slovenian Institute of Hop Research and Brewing in Žalec from Savinjski golding and Slovenian male hop germplasm. It was bred to improve the agronomics of traditional Savinjski golding to keep an excellent brewing value.

This variety is recognised for its very good agronomic traits in hop production and processing. It is an aroma variety known for its noble hoppy aroma, and its pleasant and harmonic bitterness. Beer brewed with Styrian Gold has very good organoleptical scores for bitterness, aroma and flavour.

Styrian gold je sorta požlahtnjena na Inštitutu za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije iz Savinjskega goldinga. Cilj žlahtnjenja je bil izboljšati tradicionalni Savinjski golding v pridelovalnih lastnostih z ohranitvijo izjemne pivovarske vrednosti. Sorta je znana po zelo dobrih agronomskih lastnostih za pridelavo in spravilo hmelja.

Je aromatična sorta hmelja, ki jo odlikujeta fina hmeljna aroma ter prijetna in harmonična grenčica. Pivo, varjeno s sorto Styrian gold, dosega zelo dobre organoleptične ocene tako za grenčico, aromo kot za okus.

ripening time	medium early
storage stability	very good
yield	1600-2400 kg/ha

tehnološka zrelost	srednje zgodna
skladiščna obstojnost	zelo dobra
pridelek	1600-2400 kg/ha

14
13
12
11
10
9
8
7
6
5
4
3
2
1
mm



5
4
3
2
1
mm



cone shape is medium ovate
average cone length is 29 mm
average weight of 100 dry cones is 14 g
*storžki so srednje ovalni
povprečno 29 mm dolgi
100 suhih storžkov tehta povprečno 14 g*

200%



plant is cylindrical to club-shaped
red coloration on main shoot is weak
*oblika rastline je cilindrično – kijasta
trta je šibko rdeče obarvana*

disease resistance

downy mildew

primary infection	medium
secondary infection	medium

powdery mildew

high

verticillium wilt

mild form	high
lethal form	srednja

odpornost na bolezni

hmeljeva peronospora

primarna okužba	srednja
sekundarna okužba	srednja

hmeljeva pepelovka

visoka

verticilijska uvelost

blaga oblika	visoka
letalna oblika	srednja

genetic analysis

genetska analiza

