

CHMIEL/HOP

MAGNAT

- odmiana goryczkowa
- bitter cultivar



<p>Pochodzenie: Wyhodowana w 2016 r. w Instytucie Uprawy Nawożenia i Gleboznawstwa Państwowym Instytucie Badawczym w Puławach. Pochodzi od niemieckiej odmiany Magnum oraz spontanicznego męskiego mutantu polskiej odmiany Izabella</p>	<p>Pedigree: Bred in 2016 at the Institute of Soil Science and Plant Cultivation State Research Institute in Puławy from the German cultivar Magnum and the spontaneous male mutant of Polish cultivar Izabella</p>
<p>Morfologia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pokrój rośliny – maczugowaty, pęd główny ze słabym zabarwieniem antocyjanowym • Wzrost – bardzo bujny z tendencją do bardzo długich pędów bocznych • Długość pędów bocznych - długie do bardzo długich • Gęstość ulistnienia - mała, liście średniej wielkości • Szyszki - średnie, wąsko jajowate z zamkniętymi listkami, jasnozielone, bardzo liczne szczególnie w górnej części rośliny 	<p>Morphology:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Plant shape – club-shaped, main shoot with weak anthocyanin coloration • Growth habit – very vigorous with tendency to very long laterals • Length of lateral shoots – long to very long • Density of foliage – low, medium-sized leaves • Cones – medium, narrow ovate with closed bracts, light green, very numerous particularly in the upper part of 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 - późna • Stabilność w czasie przechowywania – dobra • Plon: 2,7 - 3,0 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 – late • Storage – good • Yield: 2,7 – 3,0 t/ha

Skład chemiczny/chemical composition

Żywice chmielowe	Zakres/Range	Hop resins
żywice ogółem (% m/m)	27 - 30	total resins (% w/w)
żywice twarde (% m/m)	1,5 - 2,0	hard resins (% w/w)
żywice miękkie (% m/m)	25 - 28	soft resins (% w/w)
alfa kwasy (% m/m)	13,5 - 17,5	alpha acids (% w/w)
beta kwasy (% m/m)	2,5 - 4,0	beta acids (% w/w)
cohumulon (% wzgl.)*	20 - 25	cohumulone (% rel.)*
colupulon (% wzgl.)*	50 - 55	colupulone (% rel.)*
stosunek alfa/beta	4,0 - 4,8	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)	1,3 - 1,5	total oil (ml/100g)
myrcen (% wzgl.)*	40 - 50	myrcene (% rel.)*
humulen (% wzgl.)*	17 - 28	humulene (% rel.)*
kariofilen (% wzgl.)*	3,5 - 4,0	caryophyllene (% rel.)*
farnezen (% wzgl.)*	4,0 - 5,0	farnesene (% rel.)*
limonen (% wzgl.)*	0,4 - 1,0	limonene (% rel.)*
linalool (% wzgl.)*	0,5 - 0,7	linalool (% rel.)*
geraniol (% wzgl.)*	0,4 - 0,6	geraniol (% rel.)*
metyl-4-decenoat (% wzgl.)*	0,5 - 0,9	metyl-4-decenoate (% rel.)*
tlenki humulenu (% wzgl.)*	0,8 - 1,0	humulene epoxides (% rel.)*
tlenek kariofilenu (% wzgl.)*	0,2 - 0,5	caryophyllene epoxide (% rel.)*

* % olejków ogółem

* % of total oil

Polifenole chmielowe	Zakres/Range	Hop polyphenols
ksantohumol (% m/m)	0,20 - 0,40	xanthohumol (% w/w)

