



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



disease resistance

odpornost na bolezni

downy mildew

primary infection	low
secondary infection	high

hmeljeva peronospora

primarna okužba	nizka
sekundarna okužba	visoka

powdery mildew

hmeljeva pepelovka

mild form	medium
lethal form	low

hmeljeva pepelovka	nizka
--------------------	-------

verticillium wilt

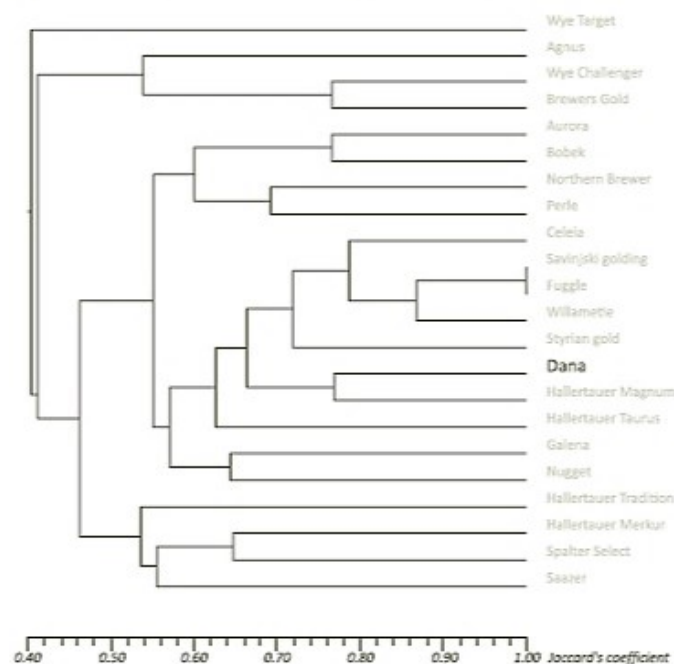
mild form	medium
lethal form	low

verticilijska uvelost

blaga oblika	srednja
letalna oblika	nizka

genetic analysis

genetska analiza



cone shape is narrow ovate
average cone length is 36 mm
average weight of 100 dry cones is 26 g
storžki so ozko ovalni
povprečno 36 mm dolgi
100 suhih storžkov tehta povprečno 26 g





hop resins

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

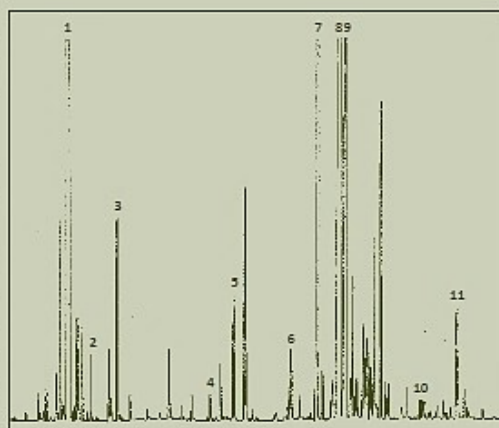
essential oils

total oil (mL/100 g hops)	2,4 - 3,9	(mL/100g hmelja)
relative % in oil		
myrcene	42 - 60	miracen
linalool	0,5 - 1,0	linalool
β -caryophyllene	6 - 8	β -kariofilen
α -humulene	15 - 22	α -humulen
farnesene	6 - 9	farnezen

oil components

gas chromatogram of hop essential oil

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



hmeljne smole

eterična olja

vsebnost olja
relativni % v olju

oljne komponente

kromatogram
eteričnega olja
hmelja

- 1 miracen
- 2 trans α -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