



Näin luet lajikekorttia: Humala *Humulus lupulus* 'Lajikenimi', LUKE-tunnus, L-tuotantotunnus, FIN geenipankkitunnus

Tässä osiossa on kasvin lyhyt tarina, käyttöhistoriaa sekä minkä nimen kasvin haltija on humalalle antanut

Keskiaikainen – kasvin sadon valmistuminen, humalat kypsyvät elokuun alkupuoliskolta syyskuulle. Lämmin kesä aikaistaa kukkimista ja sadon valmistumista.

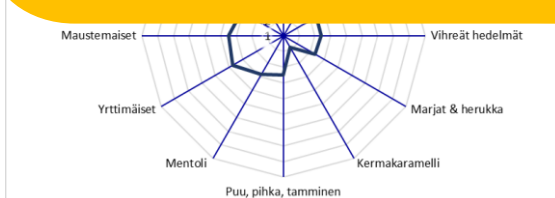
Aromiprofiili – Luken tutkimuksen ryhmittely sadon aromien pääkomponenteille. Pääryhmä on geneettinen, pysyvä lajikeominaisuus.

Käpyjen tuoksun – aistinvarainen arviointi ja tuoksun kuvailu BarthHaasin aromikartaston avulla

Alfahapot ja Beetahapot – eri vuosien sadoista Luke Piikkiön koetarhasta. Hapojen määrät voivat vaihdella riippuen korjuuajankohdasta ja kasvupaikasta.

Tuoksukaavio kuivattujen käpyjen aistinvaraisesta arviosta vuoden 2023 Luke Piikkiön sadosta. Arvioinnissa on annettu pisteet 12 eri tuoksupääryhmän havaitsemisesta näytteessä.

Ominaisuudet voivat vaihdella hieman vuodesta, kasvupaikasta ja kasvuolosuhteista riippuen – arvioijan kokemuksella on myös suuri merkitys!



Köynnöksen ominaisuudet

Tähän on kerrottu köynnöksen ja sen versojen ja lehtien ominaisuuksia. Köynnöksen tarkastelussa se jaetaan ala-, keski- ja yläkolmannekseen.



Valokuvia kasvista. Voit esimerkiksi verrata humalantähkien eli käpyjen kokoa ja muotoa eri lajikkeiden välillä (kuvaskaalat huomioiden) sekä niiden suojuslehtien eli suomujen muotoa. Huomaa, että käpyjen ulkonäöllä ei ole merkitystä lajikkeen käyttöominaisuuksiin.

Käpyjen ominaisuudet

Käpyjen runsaudesta, koosta ja ulkonäöstä.

Kasvin satoisuus on monimutkainen asia: teoreettinen satopotentialiaali pitäisi laskea täysin satoikäisistä kasveista, joissa on kaikissa sama määrä versoja.

Koeolussa

Aromin voimakkuus: Kohtalainen – korkea

Pääasialliset aromit: Sitruksinen, kevyt ruohoinen ja maanläheinen sävy

Katkeruus: Vahva, antaa robustin jälkimaun

Koeoluen ominaisuudet. Kuivahumaloidut koeoluet valmisti Turun AMK Luke Piikkiön vuoden 2023 sadosta – arviointi on heidän tekemä.

Humalalajikkeen aromiominaisuudet voivat näyttäytyä oluessa erilaisina kuin kuivatussa kävyssä tai pelletissä, oluen reseptiikalla on suuri vaikutus.

