

BO

HE

MIA

HOP

**BO
HE
MIA
HOP**



ファイン アロマ ホップ



Saaz

ザーツ種は、元々のチェコのオリジナル品種です。ザーツはプレミアムピルスナータイプのビールに最適です。



α 酸 2,5-4,0 % / **β 酸** 4,0-6,0 % / **α/β 率** 0,6-1,0 % / **エッセンシャルオイル** 0,4-0,8 g/100g

Saaz Late

ザーツレート種は2010年に登録され品集で、ザーツ種を起源とする育種材料から開発されました。



α 酸 3,5-6,0 % / **β 酸** 4,0-6,5 % / **α/β 率** 0,8-1,0 % / **エッセンシャルオイル** 0,5-1,0 g/100g

ビター ホップ



Vital

バイタルはフルーティーなアロマが特徴的ですがほのかにスパイシーさも合わせもつホップ。セカンドホッピングにはビターホップとしてのバイタルが推奨されます。



α 酸 12-16,0 % / **β 酸** 6,0-10,0 % / **α/β 率** 1,6-2,1 % / **エッセンシャルオイル** 1,5-2,5 g/100g

Agnus

ホッピーでスパイシーな高強度のアロマ。ビターホップとしてのアグナスは、ファーストとセカンドホッピングに推奨されます。



α 酸 9,0-12,0 % / **β 酸** 4,0-6,5 % / **α/β 率** 1,9-2,6 % / **エッセンシャルオイル** 2,0-3,0 g/100g

アロマ とフレーヴァー ホップ



Sladek

スラデックは1994年に登録され、ベースはノーザンブルワーとザーツです。穏やかで高貴なアロマが特徴で、煮沸工程の最後〜ワールプールの段階で、ペレット状で投入されます。



α酸	／	β酸	／	α/β率	／	エッセンシャルオイル
4,5-7,0 %		4,0-7,0 %		0,7-1,3 %		1,0-2,0 g/100g

Premiant

プレミアントは1996年に登録された、ザーツと他品種を交配して育成した品種です。アロマは穏やかながらスパイシーで、ビールに安定感をもたらします。煮沸工程にペレット状で投入されることが推奨されています。



α酸	／	β酸	／	α/β率	／	エッセンシャルオイル
7,0-9,0 %		3,5-5,5 %		1,7-2,3 %		1,0-2,0 g/100g

Kazbek

カズベックは特有のアロマを持ち、スパイシーかつシトラーシーなフレーバーが特徴です。ピルスナーの場合は、煮沸工程の最後〜ワールプールの段階で投入することをお勧めします。エールの場合は煮沸工程時・ドライホッピング時の使用に最適です。



α 酸 4,0–7,0 % **β 酸** 4,0–6,0 % **α/β 率** 0,9–1,5 % **エッセンシャルオイル** 0,9–1,8 g/100g

Bohemie

ボヘミーは、アロマ品種スラデクとザーツを起源とする育種材料からのF1世代のハイブリッド子孫から選択されました。



α 酸 5,0–8,0 % **β 酸** 6,0–9,0 % **α/β 率** 0,8–1,0 % **エッセンシャルオイル** 1,0–1,5 g/100g

Harmonie

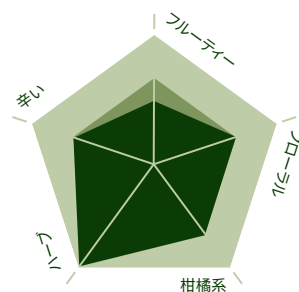
ハーモニーはバランスの取れたホップですが、優れたバランスの中でもハーブのアロマが特徴的と言えます。セカンドホッピングにはハーモニーをお勧めします。



α酸 5,0-8,0 % / **β酸** 5,0-8,0 % / **α/β率** 0,8-1,2 % / **エッセンシャルオイル** 1,0-2,0 g/100g

Rubin

ルービンはスパイシーなハーブ香が特徴です。セカンドホッピングには、他のホップと合わせてルービンの使用も推奨されます。



α酸 9,0-12 % / **β酸** 3,5-5,0 % / **α/β率** 2,5-3,2 % / **エッセンシャルオイル** 1,0-2,0 g/100g



チェコ ホップ 品種

Hop resins	Saaz	Saaz late	Sladek	Premiant	Kazbek
Total resins	13-20	15-22	17-24	19-25	17-22
α -bitter acids	2,5-4,0	3,5-6,0	4,5-7,0	7,0-9,0	4,0-7,0
β -bitter acids	4,0-6,0	4,0-6,5	4,0-7,0	3,5-5,5	4,0-6,0
α/β ratio	0,6-1,0	0,8-1,0	0,7-1,3	1,7-2,3	0,9-1,5
Cohumulone	23-26	20-25	23-30	18-23	35-40
Colupulone	39-43	39-43	44-50	39-44	57-62
Polyphenols					
Total polyphenols	5,5-7,0	5,0-6,0	3,5-5,0	4,0-5,0	3,5-4,5
Xanthohumol	0,30-0,50	0,30-0,50	0,50-0,75	0,30-0,50	0,30-0,45
DMX	0,05-0,12	0,07-0,12	0,10-0,20	0,07-0,15	0,10-0,20
Hop oils					
Weight of oils	0,4-0,8	0,5-1,0	1,0-2,0	1,0-2,0	0,9-1,8
Myrcene	25-40	25-35	35-50	30-45	40-55
Caryophyllene	6-9	6-9	8-13	9-13	10-15
Humulene	15-30	15-25	20-40	25-40	20-35
Farnesene	14-20	15-20	< 1,0	1,0-3,0	< 1,0
Selinenes	0,5-1,5	3,0-5,0	0,5-1,5	1,0-2,0	1,0-3,0

Bohemie	Rubin	Harmonie	Vital	Agnus	Country	Jazz
22-26	22-27	22-26	25-30	26-32	13-22	15-24
5,0-8,0	9,0-12,0	5,0-8,0	12,0-16,0	9,0-12,0	3,0-5,0	3,0-7,0
6,0-9,0	3,5-5,0	5,0-8,0	6,0-10,0	4,0-6,5	1,5-2,5	2,0-4,0
0,8-1,0	2,5-3,2	0,8-1,2	1,6-2,1	1,9-2,6	1,5-2,4	1,5-2,7
23-26	25-33	17-21	21-26	29-38	22-30	22-35
40-45	45-52	35-40	45-50	51-59	35-50	40-60
3,5-4,5	3,0-4,5	3,5-4,5	3,5-4,5	4,0-5,5	3,5-5,0	N/A
0,50-0,75	0,45-0,75	0,40-0,70	0,70-1,00	0,70-1,10	0,40-0,60	N/A
0,10-0,20	0,05-0,10	0,10-0,15	0,25-0,40	0,10-0,20	0,08-0,16	N/A
1,0-1,5	1,0-2,0	1,0-2,0	1,5-2,5	2,0-3,0	0,2-0,5	0,4-1,5
30-45	30-45	30-45	40-60	40-55	10-30	20-40
7-10	7-10	6-11	5-8	9-15	3-8	6-10
17-23	15-25	15-25	2-5	15-25	2-8	4-25
1,0-3,0	< 1,0	< 1,0	1,0-3,0	< 1,0	2-9	0,4-3,0
6,0-12,0	10,0-17,0	10,0-19,0	7,0-15,0	1,0-3,0	20,0-45,0	10,0-25,0

ボヘミア ホップ 社



Zdeněk Rosa

Chairman / rosa@bohemiahop.cz



Vladimír Šeretka

Commercial director / seretka@bohemiahop.cz



Jan Podsedník

Sales manager / podsednik@bohemiahop.cz



Tomáš Roubík

Sales manager / roubik@bohemiahop.cz



会社案内

Bohemia Hop Company はチェコホップ生産者組合 (CHMELARSTVI:フメラストゥビイ)の基幹部分を担う会社として1991年3月に設立されました。

Bohemia Hop Company とチェコホップ生産者組合 (CHMELARSTVI:フメラストゥビイ)はチェコのホップの生産と貿易の伝統的な担い手として、何世紀にも渡り世界中で活躍してきました。この功績は社名にも表れており、Bohemia Hop Companyの”Bohemia”とはチェコの風土を表現する伝統的な呼称となっています。

チェコホップ生産者組合 (CHMELARSTVI:フメラストゥビイ)はBohemia Hop Companyの親会社であり、チェコ国内では最大級のホップ関連サービスのプロバイダーです。ホップの生産販売以外にもホップの加工、ホップの冷蔵保管、ホップ用農機具のメンテナンス、ホップ棚の構築、Saaz Hopの最大の産地であるZatec市街にあるホップ博物館の運営を行なっています。

私たちの活動とサポート

Bohemia Hop Company

- Zatecに位置するホップ研究所と協力して行う、新しいホップ品種の研究開発のサポート
- チェコホップ生育状況と収穫結果に関するレポートの提供
- 醸造業界でのチェコのホップの応用に焦点を当てたセミナーや試飲会の開催

CHMELARSTVI

- 生産者向けの新技術の研究開発、また設備投資の資金的支援を含む様々なプロジェクトへの協力
- Zatec市街に位置するホップ博物館の運営

Bohemia Hop Company&CHMELARSTVI

- ホップ農家への定期的な圃場管理のサポート

取得 規格

Quality system ISO 9001:2015
(Bohemia Hop a Chmelařství)

Quality system ISO 14000:2015
(Bohemia Hop a Chmelařství)

HACCP system
(Chmelařství)

FDA certification
(Chmelařství)

Certification of hops
(CISTA/UKZUZ)

Organic hop processing
(Chmelařství)



提供している サービスと商品

- ペレットP90タイプ
- ペレットP45タイプ
- リーフ ホップ
- プラグホップ

- ベールホップとペレットホップの冷蔵保管
- ホップの証明書を発行、加工されたホップのトレサビリティ管理
- ビールテスト醸造

原産地 指定

EU規則No.503 / 2007に基づいて2007年5月8日から、指定Saaz Hop (Protected Designation of Origin, Protected Geographical Designation) が保護された原産地指定および保護された地理的指定のリストに登録されました。マークZATECKY CHMEL (Saaz Hop) は、ザーツホップの栽培地域で栽培されているザーツ品種のファインアロマホップにのみ使用できます。





歴史的 発展



1101年

ボヘミア王国から輸出品リストにホップが記載される



8か9世紀

チェコホップに関係する最古の文書記録が見つかる

1991年

Bohemia Hop CompanyとChmelarstvi 設立



1884年

Zatec市にホップ認証機関の設立

1997年

Chmelarstviがホップ博物館をオープン。



1993年/4年

Chmelarstviでホップ加工工場と冷蔵倉庫建設

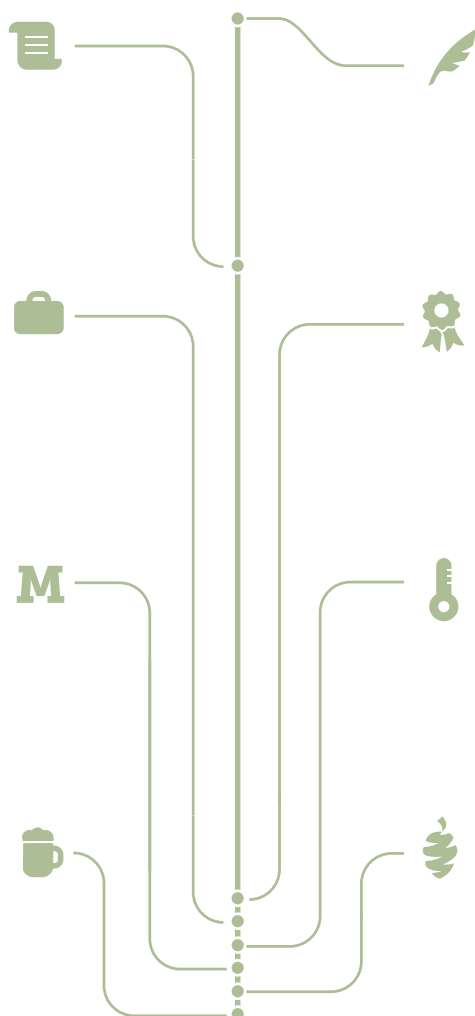
2010年

“ホップとビールテンブル”をZatec市でオープン



2007年

Saaz Hopが原産地指定および保護された地理的指定のリストに登録



ザーツホップ の栽培 地域

