



Svenska humlesorter från mellankrigstiden

Tre återfunna sorter från svensk växtförädling

Under första världskriget hade leveranserna av humle från Tyskland nästan upphört och därför togs initiativ för att få igång humleodling i större skala i Sverige igen. 1923 påbörjades odlingarna i skånska Nässum, en trakt som redan Linné pekat ut som lämplig för humleodling.

Odlingarna expanderade snabbt och vid Svalöf påbörjades också ett växtförädlingsarbete för att få fram en svensk lättplockad sort med tidigare mognad än de europeiska. Resultatet blev 'Mauritz 85' döpt efter humlegårdsmästaren Mauritz Paulin. Denna sort odlades mycket i Nässum men fler kloner ur förädlingsarbetet har kunnat återfinnas!

'**Mauritz 85**' Mognar i slutet av augusti med cylinderformade kottar på medellånga sidogrenar. Kottarna har i provbygging gett ett utmärkt öl med en blommig och örtig/kryddig arom. Blommig smak med undertoner av citrus/grape. Hög oljehalt



'**Svalöf E**' Mognar i andra hälften av augusti med medelstora, runda kottar. Hög oljehalt med särskilt hög halt α -humelen. Gav i provbygging ett öl med arom av tall/kåda/ceder. Torrhumling gav ett speciellt utmärkande öl med en arom och smak av äpple.



'**Svalöf S**' Mognar i slutet av augusti med tydligt humledoftande, medelstora rekatungulära kottar. Den enda humleklon i Poms inventering med röda pistiller. Hög alfasyra och extremt hög oljehalt. Gav i provbygging ett öl med smak av tropiska frukter och citrus/grape.

	Alfasyra	Oljehalt
Mauritz 85	Medel (4,1 vikt-%)	Hög (0,92 ml/100g)
Svalöf E	Medel (4,4)	Hög (0,83)
Svalöf S	Hög (5,3)	Extremt hög (1,1)