

# Svenskproducerad Humle – en affärsmöjlighet

- Alnarp 27 januari

Jesper Lindström  
SP Food and Biotech (SIK)  
Företagsutvecklare  
Projektledare



Foto: Amir Andersberg



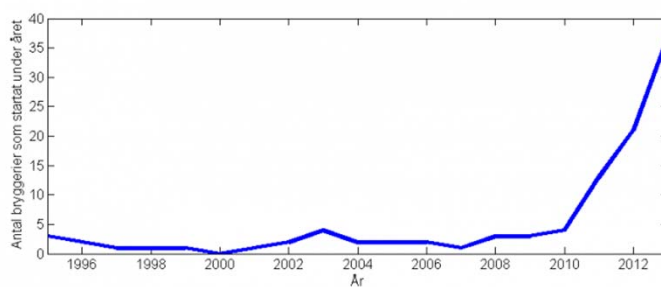
Foto: Anna-Lena Zetterberg

Bilder: Den virtuella floran



SP Sveriges Tekniska Forskningsinstitut

## Varför humle?



Profilering  
Diversifiering  
Närproducerat



SP Sveriges Tekniska Forskningsinstitut

# Utmaning

- Svensk humle är för dålig, det går inte att brygga öl på den
- Svensk humle är för svårodlad, -man kan inte tjäna pengar på humle



SP Sveriges Tekniska Forskningsinstitut

## Projektet – vad har vi gjort



- Kunskap • Teknik • Innovation
- Kommunikation



SP Sveriges Tekniska Forskningsinstitut



## Sortval

- Gammal svensk sort
  - Lågavkastande
  - Mognar tidigt
  - Okänd för bryggare
  - Med historia?
- Modern sort
  - Högavkastande
  - Hinner den mogna?
  - Passar svensk öl?



SP Sveriges Tekniska Forskningsinstitut





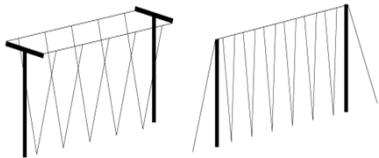
## Utformning av odlingen



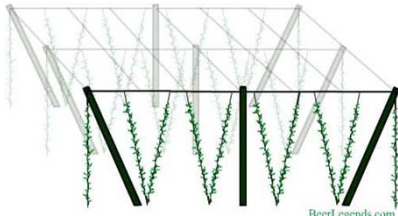
Foto: Spännaregården, Gunilla Hellsten Boman



Humleodling, Hallertau, Tyskland. Foto: Marti  
<http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Hopfengarten.jpg#mediaviewer/File:Hopfengarten.jpg>



<http://beerlegends.com/hops-planting-location-and-trellis-design>



BeerLegends.com





## Ojämn vattenhalt efter torkning?

ingår i SP-koncernen

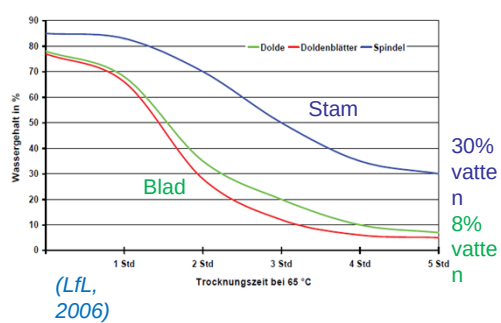
I humlebädden

Fuktig på toppen (15% vatten)

Torr i botten (3% vatten)



I humlekotten



(LfL, 2006)

LfL: Bavarian State Research Center for Agriculture





## Vilken ände skall man börja i?

- GÖR RÄTT FRÅN BÖRJAN
- Sortval
- Odlingssystem
- Skördeteknik
- Kundbehov





# Utmaning

- Svensk humle är för dålig, det går inte att brygga öl på den
- Svensk humle är för svårodlad, -man kan inte tjäna pengar på humle



SP Sveriges Tekniska Forskningsinstitut

**Tack för att ni lyssnade**  
**Jesper Lindström**  
**SP Food and Biotech**  
[jesper.lindstrom@sp.se](mailto:jesper.lindstrom@sp.se)  
**076-127 26 2 4**

Foto Else-Marie Strese