



## Käpynäytteen otto humalasta (*Humulus lupulus*)

### Mistä kasvista näyte kerätään

1. Etsi sama humalakasviyksilö, jonka olet ilmoittanut Luonnonvarakeskukselle Ilmoita kasvi-lomakkeella ja jonka olet merkinnyt **Luke-numerolla**. *Jos et ole vielä merkinnyt kasvia saamallasi tutkimusnumerolla (LUKE-numero), merkitse se nyt. Säilytä tallessa itselläsi kasvisi tutkimusnumero.*

### Millaisia käpyjä kerätään

2. Valitse **sopivan kypsää käpyjä** alla olevan **ohjeistuksen mukaisesti** kyseisestä yhdestä kasvista.
3. Kerää kävyt eri puolilta kasvia, jotta kerätty näytemäärä olisi mahdollisimman edustava.

### Milloin kerätään

4. Kerää **100 kypsää käpyä poutaisella säällä** (jos tämä ei ole mahdollista, kuivattele irtovesi pois kääntelemällä käpyjä talouspaperin päällä). **Käsittele käpyjä varovasti**, sillä keltaista lupuliinia varisee herkästi pois. **Kuivata käpyjä yön yli** lautasilla tai tasaisella alustalla.

### Miten pakataan

5. **Jaa kävyt kymmeneen Minigrip-pussiin (10 kpl käpyjä/ pussi)**. Jos käpyjä ei ole tämän verran, pienempikin käpymäärä riittää, kuitenkin niin että pussissa on aina 10 kpl käpyjä. Jakaminen helpottaa tutkimuksen eteenpäin viemistä. Käpynäytteitä tutkitaan myöhemmin sekä kemiallisesti että aistinvaraisesti.
6. Paina ilma varovasti pois ennen pussien sulkemista.
7. **Merkitse Minigrip-pusseihin Luke-numero vedenpitävällä tussilla**. Sulje pussit huolellisesti.

**HUOMI Näytteet, joista LUKE -tutkimusnumero puuttuu, hylätään. Niitä ei tutkita.**

8. Laita pussit jääkaappiin, jos et heti pysty viemään näytteitä postiin.

### Näytteen lähettäminen

9. Lähetä käpynäytteet mielellään näytteenottopäivänä, joko maanantaina tai tiistaina, jotta näytteet eivät jää postiin viikonlopuksi.
10. Laita Minigrip-pussit kirjekuoreen **lähettäjä-tietoineen ja Luke-numeroineen**.

### LÄHETYSOSOITE

Humalahanke  
Luonnonvarakeskus (Luke)  
Myllytie 1  
31600 Jokioinen



### **Oikea aika kerätä käpyjä:**

- kävyt ovat vielä vihertäviä, mutta osassa suomujen kärkiä on hieman ruskeaa
- kävyt tuntuvat kuivilta ja paperimaisilta
- suomujen tyvellä näkyy keltaisina pisteinä/näppylöinä aromi- ja katkeroaineita sisältävää lupuliinia
- kokeeksi sormissa hierretty humalakäpy tuoksuu aromikkaalta ja 'humalamaiselta'

**Ohjeistus Panimo Honkavuoren mukaan (v. 2016)**