

## Sortenversuche Ernte 2014

89155 Erbach-Dellmensingen/ Betrieb Magnus Häußler

	Analysenbezeichnung	Einheit															
	Sorte		Breun 2714	Breun 2715	Grenada	Eileen	Solist	Propino	Sytepee	Planet	Liga	Conti	Taustina	Nord 11/2	Tango	Sanette	Avalon
	Wassergehalt Gerste	%	11,6	12,1	11,5	11,2	13,0	10,0	10,4	11,9	10,6	10,2	11,6	12,0	12,0	11,8	12,0
	Rohprotein Gerste	%, wfr.	8,9	9,6	9,2	10,3	9,2	10,1	10,1	8,6	10,0	11,3	9,6	10,3	9,3	8,7	10,5
	Keimenergie 3. Tag	%	92	88	92	92	94	94	78	94	95	93	95	99	97	97	93
	Keimenergie 5. Tag	%	95	92	95	95	98	96	79	96	95	95	96	99	98	98	95
	Wasserempfindlichkeit	%	23	35	63	37	36	56	48	32	19	13	60	58	42	35	38
	Sortierung > 2,8 mm Gerste	%	60	69,5	51,3	71,5	86,1	80,1	54,7	81,2	60,6	36,7	67,4	79	65,5	73,7	75,1
	Sortierung 2,5 - 2,8 mm Gerste	%	28,1	23	36,3	20,1	10,2	15,2	34,7	14,1	27,7	38	24	14,5	22,7	20,1	16,9
	Sortierung 2,2 - 2,5 mm Gerste	%	8,4	5,8	10,1	6,7	2,8	3,9	8,9	3,4	8,8	18,5	6,3	4,7	9,3	5	5,8
	Abputz Gerste	%	3,5	1,7	2,3	1,7	0,9	0,8	1,7	1,3	2,9	6,8	2,3	1,8	2,5	1,2	2,2
	1. Sorte Gerste	%	88,1	92,5	87,6	91,6	96,3	95,3	89,4	95,3	88,3	74,7	91,4	93,5	88,2	93,8	92
	Anteil > 2,8 mm an 1. Sorte	%	68,1	75,1	58,6	78,1	89,4	84,1	61,2	85,2	68,6	49,1	73,7	84,5	74,3	78,6	81,6
	Wärmebehandlung	Wochen	0	2	0	0	2	0	0	1	0	0	0	1	1	1	0
	Auswuchs	%	0	5	3	4	0	0	42	3	12	6	0	0	0	0	0
	Ankeimfeuchte	%	44,9	43,4	44,4	45,7	42,3	45,6	44	44,5	44,6	45,5	45,9	45,1	46,4	44,6	46,4
	Grünmalzfeuchte	%	43,6	43	43,3	44,1	43,1	43,6	44,6	44,1	44,2	44,1	43,7	44,2	43,7	44	44,2
	Mälzungsschwand	%, wfr.	90,7	6,8	7,5	9,2	6,7	7,9	7,3	7,6	8,6	10,1	8,8	8,7	7,3	7,2	9,3
	Atmungsschwand	%, wfr.	3,5	4,1	4	5	3,4	3,5	4,9	3,7	4,1	5,2	3,6	4,4	2,9	3,8	4,9
	Keimsschwand	%, wfr.	87,2	2,7	3,5	4,2	3,3	4,4	2,4	3,9	4,5	4,9	5,2	4,3	4,4	3,4	4,4
	Weichzeit	h	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48
	Relevante rote Körner in 200 g		3,0	2	6	13	0	7	0	1	0	0	14	4	1	3	5
	Schwarze Körner in 200 g		5	1	0	2	1	8	2	2	0	1	5	0	2	4	0
Kongress- maische	Wassergehalt Malz	%	4,7	4,8	4,3	4,1	4,8	4,7	4,2	4,6	4,6	4,1	4,6	4,7	4,8	4,9	4,1
	Extrakt Malz	%, lfr.	79,9	79,9	79	78,8	79,7	78,7	78,3	79,7	78	77,2	78,8	79,2	78,7	79,4	78,7
	Extrakt Malz TrS.	%, wfr.	83,8	83,9	82,5	82,2	83,7	82,6	81,7	83,5	81,8	80,5	82,6	83,1	82,7	83,5	82,1
	Viskosität (8,6 %)	mPas	1,405	1,339	1,406	1,415	1,387	1,421	1,466	1,433	1,45	1,45	1,419	1,395	1,386	1,396	1,398
	Friabilimeter Mürbigkeit	%	99	97,2	97,8	91	97,9	90,9	93,7	95,9	94,3	88,8	95,7	88,3	96,5	94,5	95
	Ganzglasigkeit	%	0,5	0	0,1	0	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,5	0,2	0	0	0	0,1
	Verzuckerungszeit	min.	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	10-15	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10
	Endvergärungsgrad	%, schb.	91,5	89,8	90	87,3	89,3	89,7	85,7	90,1	87,3	86,2	90	88,4	89,6	88	88,6
	Farbe Fotometer	EBC	3,5	3,2	3,5	3,2	3,6	2,8	3,1	3,1	2,8	3	3,2	4	3	3,6	3,5
	pH-Wert		5,92	5,94	5,94	5,9	6	5,87	5,96	5,96	5,97	5,99	5,86	5,91	6,02	5,98	5,92
	Rohprotein Malz	%, wfr.	8,7	9,5	9	10,3	8,9	9,5	10	8,6	9,6	11,1	9,7	9,9	9,1	8,7	10,4
	Löslicher Stickstoff Malz TrS.	mg/100g Malz-TrS.	686	761	678	745	739	719	751	729	705	741	764	835	682	670	753
	Eiweiss-Lösungsgrad	%	49,3	50,1	47,1	45,2	51,9	47,3	46,9	53	45,9	41,7	49,2	52,7	46,8	48,1	45,3
	Freier Amino-Stickstoff TrS.	mg/100g Malz TrS.	299	195	159	155	190	169	166	174	154	163	181	216	149	124	179
	Beta-Glucan	mg/l	38	30	55	77	29	147	52	52	50	52	127	121	41	107	46
	DMS-Vorläufer	ppm, lfr.	14,2	7,9	15,2	15,7	8,1	14,5	12,3	6,5	17,7	17,7	12,9	7,7	8	6,9	6,3
Verkeisterungstemperatur	°C	63,8	63,7	63,5	63,5	64,1	62,8	60,8	63,8	59,7	60,1	63,7	63,6	63,7	63,7	63,5	
Isotherme 65° Maische	Wassergehalt Malz	%	4,7	4,8	4,3	4,1	4,8	4,7	4,2	4,6	4,6	4,1	4,6	4,7	4,8	4,9	4,1
	Extrakt Malz	%, lfr.	79,3	78,8	78,5	78,5	79,5	78,5	77,6	79,5	78,1	76,9	78,6	78,9	77,9	78,3	78,3
	Extrakt Malz TrS.	%, wfr.	83,2	82,8	82	81,9	83,5	82,4	81	83,3	81,9	80,2	82,4	82,8	81,8	82,3	81,6
	Viskosität 65 °C (8,6 %)	mPas	1,42	1,43	1,428	1,44	1,43	1,43	1,494	1,418	1,466	1,478	1,431	1,443	1,423	1,447	1,419
	Friabilimeter Mürbigkeit	%	99	97,2	97,8	91	97,9	90,9	93,7	95,9	94,3	88,8	95,7	88,3	96,5	94,5	95
	Ganzglasigkeit	%	0,3	0	0,1	0	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2	0,5	0,2	0	0	0,6	0,1
	Verzuckerungszeit	min.	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10	5-10
	Endvergärungsgrad	%, schb.	91,5	86,3	90,1	89,3	83,9	91,8	88,4	93,4	89,6	88,7	92,5	87,2	90	88	91,5
	Farbe Fotometer	EBC	3,9	5,7	3,2	3,4	7,3	2,9	3,2	3	2,9	3	3,1	4,3	4,5	2,9	3
	pH-Wert		5,92	5,92	5,95	5,91	5,99	5,87	5,97	6,01	5,98	6	5,88	5,88	6,01	5,99	5,91
	Rohprotein Malz	%, wfr.	8,7	9,5	9	10,3	8,9	9,5	10	8,6	9,6	11,1	9,7	9,9	9,1	8,7	10,4
	Löslicher Stickstoff Malz TrS.	mg/100g Malz-TrS.	607	670	597	672	668	654	672	651	647	675	655	778	628	602	707
	Eiweiss-Lösungsgrad	%	43,6	44,1	41,5	40,8	46,9	43	42	47,3	42,1	38	42,2	49,1	43,1	43,2	42,5
	Freier Amino-Stickstoff TrS.	mg/100g Malz TrS.	130	162	126	135	161	141	127	149	128	131	139	153	116	104	146
	Beta-Glucan 65 °C	mg/l	61	76	95	140	57	192	112	46	91	146	181	224	77	177	95