

# Sortenversuche Ernte 2013

89155 Erbach-Dellmensingen/ Betrieb Magnus Häußler

	Analysenbezeichnung	Einheit												
			Catamaran	Fortuna	Avalon	Galaxis	Propino	Gesine	Eifel	Dante	Liga	Michelle	Overture	
	Sorte													
	Wassergehalt Gerste	%	13,2	13,3	13,5	13,3	13,8	14,2	13,8	13,9	12,4	13,6	13,2	
	Rohprotein Gerste	%, wfr.	9,1	9,0	9,1	8,7	8,7	8,9	8,5	8,5	9,1	9,0	9,0	
	Keimenergie 3. Tag	%	95	91	94	80	93	91	68	64	95	66	78	
	Keimenergie 5. Tag	%	96	93	98	85	96	95	78	74	96	85	85	
	Wasserempfindlichkeit	%	23	26	6	29	38	46	39	29	21	54	21	
	Sortierung > 2,8 mm Gerste	%	63,4	71,1	81,6	80,2	89,1	65,3	84,2	65	61,4	65,6	71,9	
	Sortierung 2,5 - 2,8 mm Gerste	%	27,7	22,1	16	16,3	8,8	27,8	13,7	29,6	33,1	26,1	21,5	
	Sortierung 2,2 - 2,5 mm Gerste	%	7,4	5,3	2	2,7	1,3	5,9	1,3	4,1	4,5	6,8	5,1	
	Abputz Gerste	%	1,5	1,5	0,4	0,8	0,8	1	0,8	1,3	1	1,5	1,5	
	1. Sorte Gerste	%	91,1	93,2	97,6	96,5	97,9	93,1	97,9	94,6	94,5	91,7	93,4	
	Anteil > 2,8 mm an 1. Sorte	%	69,6	76,3	83,6	83,1	91	70,1	86	68,7	65	71,5	77	
	Wärmebehandlung	Wochen	0	1	0	1	0	0	1	2	0	1	1	
	Auswuchs	%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	Ankeimfeuchte	%	41	40,8	42,7	42,1	42,1	41,7	40,4	41,3	40,2	41,6	42,3	
	Grünmalzfeuchte	%	43,6	40,5	44,4	42	43,7	43,8	43,3	43,2	44,3	42,7	43,7	
	Mälzungsschwand	%, wfr.	6,9	7,3	7,4	7	7,4	6,9	7,3	7,7	8,8	7,3	8	
	Atmungsschwand	%, wfr.	3,7	3,2	3,8	3,3	3,6	3,6	3,1	4,2	5	3,6	3,9	
	Keimsschwand	%, wfr.	3,2	4,5	3,6	3,7	3,8	3,3	4,2	3,5	3,8	3,7	4,1	
	Weichzeit	h	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	
	Relevante rote Körner in 200 g		2,0	4	8	6	6	9	4	1	1	10	6	
	Schwarze Körner in 200 g		0	2	2	9	4	5	6	2	1	9	12	
	Wassergehalt Malz	%	4,7	4,3	4,6	4,6	4,6	4,4	4,5	4,3	4,8	4,6	4,8	
	Ablauf	klar/opal	klar	klar	klar	klar	klar	klar	klar	klar	klar	klar	klar	
	Verkleisterungstemperatur	°C	65	64,5	65,5	64,5	64,2	65,5	65,1	65	62,2	65,2	64,1	
	DMS-Vorläufer		2,3	2	1,2	3,6	5,7	4,9	5,7	5,3	6,7	4,9	8,5	
Kongress- maische	Extrakt Malz	%, Iftr.	78,7	79,6	78,5	79,1	79,1	78,2	80,8	79,6	78,6	79,2	79,7	
	Extrakt Malz TrS.	%, wfr.	82,6	83,2	82,3	82,9	82,9	81,8	84,6	83,2	82,6	83	83,7	
	Endvergärungsgrad	%, schb.	87,8	84	85,2	82,1	78,9	77,5	79,6	86,3	81,8	86	88,9	
	Alpha-Amylase	DU	56	78	73	69	56	37	59	43	39	62	73	
	Viskosität (8,6 %)	mPas	1,444	1,44	1,425	1,447	1,462	1,444	1,49	1,434	1,441	1,426	1,427	
	Friabilimeter Mürbigkeit	%	96,4	99	99,2	90,7	94,2	99	92,6	97,6	96,6	99,1	95,7	
	Ganzglasigkeit	%	0,4	0,1	0,1	0,9	0,5	0,1	1,2	0,3	0	0	0,9	
	Beta-Glucan	mg/l	67	61	31	207	148	26	176	79	53	37	74	
	Rohprotein Malz	%, wfr.	8,7	8,3	8,5	8,2	8,3	7,9	7,8	8	8,6	8,6	8,2	
	Löslicher Stickstoff Malz TrS.	mg/100gMalz-TrS.	590	713	616	636	576	558	612	577	574	722	683	
	Eiweiss-Lösungsgrad	%	42,4	53,7	45,3	48,5	43,4	44,1	49	45,1	41,7	52,5	52,1	
	Freier Amino-Stickstoff TrS.	mg/100g Malz TrS.	142	202	152	168	140	130	166	152	129	205	190	
Isotherme 65° Maische	Ablauf	klar/opal	klar	klar	klar	klar	klar	klar	klar	klar	klar	klar	klar	
	Extrakt Malz	%, Iftr.	79,3	79,7	78,2	78,6	78,1	77,5	80,2	78,9	77,9	78,7	79,2	
	Extrakt Malz TrS.	%, wfr.	83,2	83,3	82	82,4	81,9	81,1	84	82,4	81,8	82,5	83,2	
	Endvergärungsgrad	%, schb.	89,4	91,8	89,2	86,5	84,4	85,4	86,9	91,2	86	92,5	92,9	
	Alpha-Amylase	DU	56	78	73	69	56	37	59	43	39	62	73	
	Diastatische Kraft	BU												
	Viskosität 65 °C (8,6 %)	mPas	1,468	1,452	1,435	1,425	1,418	1,382	1,481	1,463	1,45	1,409	1,428	
	Friabilimeter Mürbigkeit	%	96,4	99	99,2	90,7	94,2	99	92,6	97,6	96,6	99,1	95,7	
	Ganzglasigkeit	%	0,4	0,1	0,1	0,9	0,5	0,1	1,2	0,3	0	0	0,9	
	Beta-Glucan 65 °C	mg/l												
	Rohprotein Malz	%, wfr.	8,7	8,3	8,5	8,2	8,3	7,9	7,8	8	8,6	8,6	8,2	
	Löslicher Stickstoff Malz TrS.	mg/100g Malz-TrS.	532	659	569	576	524	511	565	547	519	673	611	
Eiweiss-Lösungsgrad	%	38,2	49,6	41,8	43,9	39,5	40,4	45,3	42,7	37,7	48,9	46,6		
Freier Amino-Stickstoff TrS.	mg/100g Malz TrS.	132	180	135	138	116	111	139						