

AAC SYNERGY

De dos hileras, derivada del cruzamiento de TR253/AC Metcalfe//Newdale, registrada en 2011, desarrollada por el Dr. Bill Legge, Centro de Investigación de Brandon, Ministerio de Agricultura y Agro-alimentos de Canadá.

Características agronómicas

- Rendimiento 13% más alto que AC Metcalfe y 7% superior al de CDC Copeland
- Buena resistencia al acame
- Granos más pesados y más redondos
- Maduración similar a la de AC Metcalfe
- Moderadamente resistente a mancha en red y a mancha borrosa de la hoja

Características de calidad de malteo

- Extracto más alto que AC Metcalfe
- Nivel más bajo de proteína de grano
- Niveles promedio de proteínas solubles
- Color similar al de AC Metcalfe
- Niveles enzimáticos menores que AC Metcalfe, más altos que CDC Copeland
- β -glucanos inferiores a AC Metcalfe y CDC Copeland


Características de calidad de fermentación

- Rendimiento general satisfactorio en la cervecería
- Tiempo de conversión comparable al de AC Metcalfe y CDC Copeland
- Tiempo de filtración de mosto similar al de AC Metcalfe y CDC Copeland
- Buen rendimiento en cervecería y uso eficiente de los ingredientes
- Alta fermentabilidad

Comentarios generales:

AAC Synergy es una variedad con rendimiento considerablemente mayor y maduración similar al de AC Metcalfe. Se comporta bien en los procesos de malteo y elaboración de cerveza; su malta presenta un rendimiento muy alto de extracto con menos enzimas que AC Metcalfe, pero superiores a CDC Copeland; la malta tiene una conversión rápida y buena clarificación, y su mosto tiene buen color y excelente fermentabilidad

Parámetros comparativos de calidad de la malta

 CMBTC™ CANADIAN MALTING BARLEY TECHNICAL CENTRE	AAC Synergy	AC Metcalfe	CDC Copeland
Extracto fino, %	~82,1	~81,5	~81,0
Color, EBC	4,0 – 4,4	3,0 – 4,5	2,0 – 3,5
Proteína total, %	~10,5	~12,5	~12,5
Proteína soluble, %	4,4 – 5,3	4,7 – 5,3	4,5 – 5,0
Índice de Kolbach, %	41 – 48	42 – 48	42 – 44
Poder diastásico, °L	100 – 135	110 – 150	100 – 130
β -glucanos en mosto, ppm	65 – 110	70 – 120	70 – 110
FAN, ppm (media \pm Std.)	194 \pm 13,2	218 \pm 27,9	194 \pm 31,2

cmbtc.com

Para obtener más información:

Peter Watts **Director Ejecutivo**
Teléfono: 204-983-1981
Fax: 204-984-5843
Correo electrónico: pwatts@cmbtc.com

Dr. Yueshu Li **Director de Operaciones de Malteo y Cervecería**

Teléfono: 204-984-0561
Fax: 204-984-5843
Correo electrónico: yli@cmbtc.com