

BENTLEY

De dos hileras, derivada del cruzamiento cruce de ND10419/ND11231/TR229, registrada en 2008, desarrollada por la Dra. Pat Juskiw en el Field Crop Development Centre, Ministerio de Agricultura de Alberta

Características agronómicas

- Rendimiento considerablemente mayor que *AC Metcalfe*
- Maduración un poco más tardía que *AC Metcalfe*
- Muy alto porcentaje de clasificación comercial de grano y buen peso de mil granos
- Mejor resistencia al acame
- Buena resistencia a enfermedades

Características de calidad de malteo

- Buen rendimiento de extracto
- Valor de proteína de cebada más bajo
- Nivel enzimático moderado
- Buena modificación de la proteína y buena friabilidad


Características de calidad de fermentación

- Comportamiento general bueno en cervecería
- Tiempo de conversión comparable a *AC Metcalfe* y *CDC Copeland*
- Muy buen rendimiento en cervecería y uso eficiente de los ingredientes
- Buena fermentabilidad

Comentarios generales:

Bentley es una variedad de cebada multiuso con mayor rendimiento de grano que *AC Metcalfe* y comparable al de *CDC Copeland*. Se desempeña bien en los ensayos de malteo y elaboración de cerveza. Su malta ofrece un buen rendimiento de extracto, buen FAN y nivel enzimático moderado, una característica de calidad preferida por algunos cerveceros artesanales que producen cervezas elaboradas con pura malta.

Parámetros comparativos de calidad de la malta

	Bentley	AC Metcalfe	CDC Copeland
Extracto fino, %	~81,0	~81,5	~81,0
Color, EBC	3,0 – 4,5	3,0 – 4,5	2,0 – 3,5
Proteína total, %	~11,0	~12,5	~12,5
Proteína soluble, %	4,2 – 5,2	4,7 – 5,3	4,5 – 5,0
Índice de Kolbach, %	40 – 45	42 – 48	42 – 44
Poder diastásico, °L	100 – 130	110 – 150	100 – 130
β-glucanos en mosto, ppm	90 – 130	70 – 120	70 – 110
FAN, ppm (media±Std.)	208 ± 35,2	218 ± 27,9	194 ± 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