

# CDC COPELAND

De dos hileras, resultado del cruzamiento de WM861-5/TR118, registrada en 1999, desarrollada por el Dr. Bryan Harvey, Crop Development Centre, Universidad de Saskatchewan

## Características agronómicas

- Alto rendimiento y maduración precoz
- Buena resistencia a enfermedades y al acame

## Características de calidad de malteo

- Mayor resistencia al pelado
- Grano redondo con buen peso de mil granos
- Bajo nivel de proteína soluble
- Bajo color de mosto
- Bajo contenido de  $\beta$ -glucanos en mosto
- Niveles de extracto y enzimas ligeramente menores que *AC Metcalfe*
- A medida que incrementa la proteína de grano, es más pronunciada la caída en el nivel de extracto que en *AC Metcalfe*
- Modificación muy buena


## Características de calidad de fermentación

- Comportamiento general bueno en cervecería
- Tiempo de conversión moderado
- Tiempo de filtración de mosto más rápido que *Harrington*

## Comentarios generales:

*CDC Copeland* tiene la misma capacidad que *Harrington* de ser muy versátil en la maltería y capaz de producir malta de calidad sobre una base constante, incluso cuando se cambian las condiciones de malteo. Su capacidad de proporcionar al mismo tiempo bajos niveles de  $\beta$ -glucanos y de proteína soluble es singular. Su menor nivel de proteína soluble y color más claro proporcionan una mayor oferta en la cartera de nuestras cebadas cerveceras canadienses recomendadas para determinados clientes.

## Parámetros comparativos de calidad de la malta

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

**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