

CDC KINDERSLEY

De dos hileras, resultado del cruzamiento de SM00490/BM9647D-64, registrada en 2011, desarrolladas por el Dr. Brian Rossnagel, Tom Zatorski, el Dr. Aaron Beattie y el Dr Bryan Harvey del Crop Development Centre, Universidad de Saskatchewan

Características agronómicas

- Rendimiento superior al de *AC Metcalfe*
- Buen peso del grano
- Maduración precoz
- Paja corta y buena resistencia a enfermedades

Características de calidad de malteo

- Mejor resistencia al pelado
- Buen rendimiento de extracto comparado con *AC Metcalfe*
- Buen nivel enzimático, más alto que *AC Metcalfe*
- Proteína soluble mediana
- Color del mosto más bajo
- Menor cantidad de β -glucanos en malta
- Modificación mejor que *AC Metcalfe*


Características de calidad de fermentación

- Comportamiento general bueno en la cervecería
- Tiempo de conversión moderado, similar a *AC Metcalfe*
- Tiempo de filtración de mosto similar al de *AC Metcalfe*
- Excelente rendimiento en cervecería y uso eficiente de los ingredientes
- Mayor fermentabilidad que *AC Metcalfe*
- Mayor estabilidad de la espuma que *AC Metcalfe*

Comentarios generales:

CDC Kindersley se comporta de manera similar a *AC Metcalfe* en maltería. Es fácil de procesar y produce malta de calidad consistente. Su capacidad para proporcionar al mismo tiempo alta cantidad de enzimas, bajos niveles de β -glucanos, y moderados niveles de proteína soluble es única. Su menor cantidad de proteína soluble y color más claro siempre proporcionan una mayor diversidad en nuestra cartera de cebadas cerveceras canadienses

Parámetros comparativos de calidad de la malta

 CMBTC™ CANADIAN MALTING BARLEY TECHNICAL CENTRE	CDC Kindersley	AC Metcalfe	CDC Copeland
Extracto fino, %	~81,5	~81,5	~81,0
Color, EBC	2,0 – 4,5	3,0 – 4,5	2,0 – 3,5
Proteína total, %	~12,0	~12,5	~12,5
Proteína soluble, %	4,2 – 5,0	4,7 – 5,3	4,5 – 5,0
Índice de Kolbach, %	42 – 47	42 – 48	42 – 44
Poder diastásico, °L	130 – 170	110 – 150	100 – 130
β -glucanos en mosto, ppm	60 – 100	70 – 120	70 – 110
FAN, ppm (media \pm Std.)	210 \pm 13,4	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